ГОТОВИМ ОТ ДУШИ
ЧУДЕСА ИЗ МИКРОВОЛНОВКИ
ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В этой книге вы найдете множество необычных рецептов, рассчитанных на приготовление пищи в микроволновой печи. Горячие бутерброды, первые и вторые блюда, пицца, всевозможные десерты, выпечка и даже алкогольные и безалкогольные напитки появятся в домашнем меню и доставят радость вам и вашим близким. В рецептах также указаны время и оптимальная мощность печи, необходимые для создания того или иного кушанья. Экспериментируйте и наслаждайтесь чудесными блюдами. Приятного вам аппетита!

- Чудеса из микроволновки. Лучшие рецепты.
  - Предисловие
  - Меры безопасности
  - Горячие бутерброды
    -
    - Горячие бутерброды с ветчиной
    - Горячие бутерброды с сыром и помидорами
    - Горячие бутерброды с грибами
    - Горячие бутерброды с красной рыбой
    - Горячие бутерброды с овощами
    - Горячие бутерброды с бананом
    - Горячие бутерброды с сардинами
    - Горячие бутерброды с тыквой
    - Горячие бутерброды с ананасом и авокадо
    - Горячие бутерброды по-бакински
    - Горячие бутерброды по-деревенски
    - Горячие бутерброды по-кавказски
    - Горячие бутерброды «Аппетитные»
    - Горячие бутерброды «Морские»
    - Горячие бутерброды по-гречески
    - Горячие бутерброды по-украински
    - Горячие бутерброды «Калорийные»
    - Горячие бутерброды «Вкус океана»
    - Горячие бутерброды из крабового мяса
    - Гамбургеры с грибами
    - Гамбургеры с куриной печенью
    - Гамбургеры «Лакомка»
    - Гамбургеры по-итальянски
    - Гамбургеры «Здоровье»
    - Гамбургеры «Табаско»
    - Сандвичи «Сырные»

- Сандвичи «Пряные»
- Сандвичи с овощами
- Гренки по-французски
- Сладкие или соленые гренки

- Пицца
  - Пицца с грибами и пряностями
  - Пицца со шпротами
  - Пицца с копченым лососем
  - Пицца «Итальянская»
  - Пицца «Греческая»
- Первые блюда
  -
  - Суп с беконом и чечевицей
  - Суп с фрикадельками
  - Суп с фасолью и беконом
  - Суп с индейкой и рисом
  - Суп с курицей и кукурузой
  - Суп с вермишелью
  - Суп со сливками и мускатным орехом
  - Суп «Деревенский»
  - Суп по-цыгански
  - Суп по-аварски
  - Суп-солянка по-испански
  - Суп по-китайски
  - Суп по-польски
  - Суп-лапша по-итальянски
  - Суп «Харчо»
  - Суп «Крупеня»
  - Суп с кальмарами и рисом
  - Суп с креветками
  - Щи с осетриной
  - Рыбная солянка
  - Рыбный борщ
  - Суп «Маймарокка»
  - Суп по-флорентийски
  - Борщ по-печерски
  - Борщ по-вегетариански
  - Суп с проросшими зернами пшеницы
  - Суп «Грибное лукошко»
  - Суп луковый по-французски
  - Суп молочный с репой
  - Суп картофельный с соевыми бобами
  - Суп с крапивой
  - Суп-пюре со спаржей

- Суп с пряностями
- Суп «Бабушкин огород»
- Суп «Дачный»
- Суп «Зеленый»

- Вторые блюда
  - Котлеты «Экспресс»
  - Антрекоты с грибным фаршем
  - Свинина запеченная
  - Свиные ребрышки по-бюргерски
  - Говядина по-бургундски
  - Утка в апельсиновом соусе
  - Ветчина в томатно-сливочном соусе
  - Ветчина, запеченная с овощами
  - Рыба в кляре
  - Рыба в красном вине
  - Рыба в белом вине
  - Рыба в пиве
  - Рыба в панировке
  - Рыба с грибами и сыром
  - Рыба с овощами и майонезом
  - Рыба в сметане
  - Рыба, фаршированная овощами
  - Рыба под сырным соусом
  - Рыбный пудинг
  - Картофель с помидорами и сыром
  - Картофель по-ковбойски
  - Картофель со сметаной
  - Цветная капуста с зеленью
  - Овощи с пряностями
  - Помидоры, фаршированные ветчиной, с вином
  - Капуста с луком и сметаной
  - Морковь со сметанным соусом
  - Цветная капуста с горчицей и сыром
  - Овощная смесь по-гречески
  - Лук запеченный с орехами
  - Фаршированная репа
  - Грибы с ветчиной и имбирем
  - Голубцы с грибами и морковью
  - Картофельная запеканка со сливками
  - Запеканка макаронно-овощная
  - Запеканка с ветчиной и сладким перцем
  - Лазанья по-неаполитански
  - Запеканка тыквенная с шампиньонами
- Изделия из теста

- Торт «Вишневый»
- Торт абрикосовый с шоколадом
- Бисквитный торт с какао
- Торт «Птичье гнездо»
- Торт фруктовый с творогом
- Торт лимонный со сгущенным молоком
- Торт ягодный со сметаной
- Пирожные «Сластена»
- Пирожные «Негро»
- Пирожные с пряностями
- Пирожные с ромом
- Пирожные с персиками
- Мини-пирожные «Ванильные»
- Пирог с овощами и сыром
- Пирог по-немецки
- Пирог с сыром и сметаной
- Пирог с грибами и картофелем
- Пирог мясной с хреном
- Пирог с баклажанами
- Пирог с мясом цыпленка
- Пирог с яблоками
- Пирог с апельсином и орехами
- Пирог «Медовый» с орехами

- Десерты
  - Десерт с орехами и сливовым джемом
  - Десерт со взбитыми сливками и корицей
  - Десерт яблочный с мороженым
  - Десерт с красным вином и миндалем
  - Пудинг яблочный с орехами
  - Шарлотка по-славянски
  - Фаршированные яблоки с творогом и изюмом
  - Абрикосы со сливками и белым вином
  - Десерт банановый с красной смородиной
  - Десерт грушевый с корицей
  - Десерт клубничный с ванильным сахаром
  - Десерт персиковый с медом
  - Десерт сливовый с гвоздикой
  - Десерт с курагой
  - Мусс кофейный
  - Мусс малиновый с желатином
  - Мусс вишнево-смородиновый
  - Мусс клубничный с ванильным сахаром
  - Десерт «Фруктовое ассорти»
  - Десерт грушевый с какао

- Суфле сливочно-шоколадное
- Помадка орехово-сливочная
- Желе абрикосовое с ванилином
- Пудинг шоколадный с миндалем
- Пудинг с апельсиновым ликером
- Пудинг молочно-вишневый
- Пудинг молочный с изюмом

- Напитки
  -
  - Чай с гвоздикой
  - Кофе двойной
  - Кофе с коньяком
  - Кофе по-варшавски
  - Черный кофе с коньяком и желтком
  - Кофе «Мраморный»
  - Какао с сахаром
  - Напиток с шоколадом и пряностями
  - Горячий шоколад
  - Компот «Малиновый»
  - Компот апельсиновый
  - Сбитень «Суздальский»
  - Сбитень с мятой
  - Напиток яблочно-клюквенный
  - Морс апельсиновый
  - Компот грушевый
  - Коктейль абрикосовый с пряностями
  - Напиток «Ромовый»
  - Ликер с клубникой
  - Кагор с яблочным соком
  - Пунш с лимоном
  - Глинтвейн
  - Пунш с корицей
  - Пунш «Охотничий»
  - Грог ромовый с яичными желтками
  - Напиток «Старая Англия»

Чудеса из микроволновки. Лучшие рецепты.

Предисловие

С помощью микроволновой печи можно не только готовить разнообразные блюда, но и оттаивать замороженные продукты, а также подогревать готовую пищу.

В предлагаемых рецептах указано время приготовления того или иного блюда, а также мощность, на которую нужно запрограммировать печь. Мы расскажем о некоторых особенностях и приемах приготовления пищи в СВЧ-печах, дадим различные советы по оптимальному использованию предусмотренных в печи программ.

Меры безопасности

При эксплуатации микроволновой печи необходимо не забывать о соблюдении некоторых мер безопасности.

Получения удара электрическим током, утечку микроволновой энергии, а также ожогов или травм и возникновения огня можно избежать, если помнить о следующем:

1. Перед началом эксплуатации микроволновой печи необходимо внимательно изучить инструкцию по ее использованию.

2. Не рекомендуется использовать аппарат промышленно или в лабораториях, так как он предназначен для использования только в домашних условиях.

3. Не использовать в печи химические газы или вещества. Это поможет избежать коррозии стенок камеры.

4. Нельзя включать пустую печь.

5. Не рекомендуется пользоваться аппаратом с поврежденной сетевой вилкой или шнуром.

6. Не следует включать микроволновую печь, если она неправильно работает или повреждена.

7. Нельзя оставлять машину без присмотра, если около нее находятся маленькие дети.

8. Не следует хранить в аппарате продукты.

9. Для предотвращения возникновения огня внутри камеры необходимо:

а) следить за тем, чтобы продукты не перегревались в печи;

б) наблюдать за процессом приготовления пищи, особенно в том случае, если посуда изготовлена из пластиковых, бумажных или других легковоспламеняющихся материалов;

в) перед тем как поместить продукты в микроволновую печь, удалить с упаковки проволоку. Если пламя возникло, дверцу машины надо оставить закрытой, после этого выключить аппарат.

10. Соблюдать осторожность при извлечении жидких продуктов (напитков), так как при разогреве они могут вскипеть.

11. Исключить возможность разогрева жидкости или других продуктов, находящихся в герметичной упаковке, чтобы избежать взрыва.

12. Следует ограничить приготовление продуктов в большом количестве масла, так как при закипании масло может разбрызгаться и повредить стенки камеры и посуду.

13. Если у овощей или фруктов толстая кожура, ее следует предварительно проколоть ножом или вилкой.

14. При извлечении посуды с приготовленными продуктами необходимо пользоваться прихватками, чтобы не допустить возникновения ожогов.

15. Не следует готовить в микроволновой печи яйца, так как они могут взорваться и повредить стенки камеры.

16. После окончания работы при открывании дверцы следует находиться на расстоянии вытянутой руки от печи.

Горячие бутерброды

Для приготовления горячих бутербродов надо застелить поддон или тарелку куском фольги, а на нее положить бумажную салфетку. Это делается для того, чтобы хлеб не отсырел.

Ветчину, колбасу, язык и подобные продукты лучше всего нарезать ломтиками средней толщины, чтобы избежать их пересыхания, сыр и овощи – тонкими.

Горячие бутерброды с ветчиной

Ингредиенты

Хлеб черный – 4 ломтика, ветчина – 4 ломтика, брынза измельченная – 4 чайные ложки, масло сливочное – 4 чайные ложки, базилик или укроп (измельченный) – 2 чайные ложки, чеснок – 2 зубчика, огурец – 1 шт.

Способ приготовления

Пропущенный через чеснокодавилку чеснок смешать с нарезанным укропом или базиликом и измельченной брынзой. Огурец нарезать тонкими ломтиками. Хлеб смазать сливочным маслом и выложить сверху смесь из чеснока, брынзы и зелени. На каждый кусок хлеба выложить по кружочку огурца и кусочку ветчины.

Бутерброды положить на застеленную фольгой тарелку и поместить в микроволновую печь. Запекать в течение 30 секунд при максимальной мощности.

Горячие бутерброды с сыром и помидорами

Ингредиенты

Хлеб белый поджаренный – 4 ломтика, сыр острый – 4 ломтика, масло сливочное – 4 чайные ложки, помидор – 1 шт., паприка, укроп

Способ приготовления

Поджаренный белый хлеб смазать сливочным маслом. Выложить на каждый ломтик по кружочку предварительно вымытого и нарезанного помидора, накрыть ломтиками сыра твердых сортов и посыпать паприкой.

Бутерброды прогревать в течение 40 секунд при максимальной мощности.

Перед подачей украсить укропом.

Горячие бутерброды с грибами

Ингредиенты

Хлеб белый – 4 ломтика, мясо вареное – 4 ломтика, маслины – 4 шт., помидор – 1 шт., перец сладкий – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., масло сливочное – 4 чайные ложки, шампиньоны (предварительно прожаренные и измельченные) – 2 столовые ложки

Способ приготовления

Ломтики хлеба поджарить. Лук почистить, нарезать кольцами и обжарить в сливочном масле до золотистого цвета. Вымыть помидор и перец.

Помидор нарезать кружочками. Из перца удалить семена и плодоножку и нарезать его колечками. Смешать обжаренные грибы и лук. Хлеб смазать маслом, выложить сверху ломтики вареного мяса, грибы с луком, кружки помидора и колечки сладкого перца.

Поместить бутерброды в микроволновую печь и держать в течение 30 секунд при средней мощности. Перед подачей на стол украсить маслинами.

Горячие бутерброды с красной рыбой

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 4 ломтика, рыба красная копченая – 4 ломтика, майонез – 4 чайные ложки, лук зеленый – 1 пучок, укроп, карри

Способ приготовления

Зеленый лук и укроп промыть. Лук мелко нарезать, смешать с майонезом и карри. Ломтики ржаного хлеба смазать полученной смесью и выложить сверху ломтики красной рыбы.

Поместить бутерброды в микроволновую печь и прогревать в течение 40 секунд при средней мощности. После этого украсить веточками укропа. При желании можно добавить молотый мускатный орех, черный перец и немного кетчупа.

Горячие бутерброды с овощами

Ингредиенты

Батон – 4 ломтика, помидор – 1 шт., огурец – 1 шт., перец сладкий – 1 шт., масло растительное – 4 чайные ложки, сок лимонный – 1 чайная ложка, лук зеленый – 1 пучок, укроп

Способ приготовления

Помидор, огурец, сладкий перец, укроп и зеленый лук промыть. Огурец и помидор нарезать тонкими кружочками, а перец – полосками. Зеленый лук и укроп измельчить и смешать с растительным маслом, а затем полученной смесью смазать ломтики батона. Ломтики помидора, огурца и сладкого перца выложить сверху и полить лимонным соком.

Бутерброды поместить в микроволновую печь и прогревать в течение 20 секунд при максимальной мощности.

Горячие бутерброды с бананом

Ингредиенты

Батон – 4 ломтика, сыр пряных сортов – 4 ломтика, масло шоколадное – 4 чайные ложки, бананы – 2 шт.

Способ приготовления

Ломтики батона смазать шоколадным маслом, выложить нарезанные кружочками очищенные бананы и накрыть сверху сыром.

Поместить бутерброды в микроволновую печь и прогревать в течение 40 секунд при максимальной мощности.

> **Совет.** В этом рецепте шоколадное масло можно заменить обычным сливочным, а бананы – любыми другими фруктами.

Горячие бутерброды с сардинами

Ингредиенты

Хлеб пшенично-ржаной – 4 ломтика, оливки – 4 шт., перец сладкий красный – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., масло сливочное – 4 чайные ложки, сыр, натертый на крупной терке, – 4 чайные ложки, сардины – 1 банка, сок лимонный – 1 чайная ложка, зелень петрушки

Способ приготовления

Сардины выложить из банки и разделить на небольшие кусочки.

Перец помыть, удалить семена и плодоножку и нарезать тонкими полосками. Луковицу очистить и нарезать колечками. Петрушку вымыть и измельчить.

Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, положить кусочки сардин, нарезанный перец и лук, полить лимонным соком и посыпать петрушкой и сыром.

Бутерброды запекать в течение 40 секунд при полной мощности.

Перед подачей на стол украсить оливками.

Горячие бутерброды с тыквой

Ингредиенты

Хлеб пшенично-ржаной с кориандром – 4 ломтика, сыр острый – 4 ломтика, масло сливочное – 4 чайные ложки, пюре тыквенное – 4 чайные ложки, петрушка, корица

Способ приготовления

Ломтики хлеба смазать сливочным маслом. В заранее приготовленное тыквенное пюре добавить корицу и смазать полученной смесью хлеб. Сверху выложить ломтики сыра. Бутерброды поместить в микроволновую печь и держать 40 секунд при максимальной мощности.

Перед подачей украсить петрушкой.

Горячие бутерброды с ананасом и авокадо

Ингредиенты

Хлеб белый – 4 ломтика, мясо вареное – 4 ломтика, сыр мягких сортов – 4 ломтика, кусочки ананаса – 4 шт., кусочки авокадо – 4 шт., масло сливочное, паприка

Способ приготовления

Ломтики хлеба поджарить на сливочном масле. На них выложить кусочки мяса, ананаса, авокадо, сыр и посыпать паприкой.

Держать в микроволновой печи 40 секунд при максимальной мощности.

Горячие бутерброды по-бакински

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 4 ломтика, помидор – 1 шт., баклажан среднего размера – 1 шт., чеснок – 2 зубчика, майонез – 4 чайные ложки, масло сливочное – 4 чайные ложки, зелень петрушки, перец черный молотый, соль

Способ приготовления

Баклажан вымыть, очистить от кожуры, нарезать тонкими ломтиками и посыпать солью и перцем. После этого запекать баклажан в микроволновой печи при максимальной мощности в течение 2 минут.

Помидор помыть и нарезать тонкими кружочками. Чеснок очистить, пропустить через чеснокодавилку и смешать с майонезом.

Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, положить на них кусочки баклажана и смазать чесночно-майонезной массой. Сверху выложить кружочки помидора, смазанные майонезом.

Бутерброды поместить в микроволновую печь и запекать в течение 20 секунд при максимальной мощности.

Перед подачей украсить веточками петрушки.

> **Совет.** В данном рецепте ржаной хлеб можно заменить белым, а вместо помидора использовать томатный соус или кетчуп.

Горячие бутерброды по-деревенски

Ингредиенты

Хлеб черный – 4 ломтика, мясо вареное – 4 ломтика, огурец – 1 шт., масло растительное – 4 чайные ложки, хрен натертый – 2 чайные ложки, зелень петрушки или укропа

Способ приготовления

Огурец и зелень промыть и нарезать. Хрен смешать с растительным маслом и добавить измельченную зелень. Полученной смесью смазать ломтики хлеба, сверху выложить кусочки мяса и кружочки огурца.

Бутерброды поместить в микроволновую печь и прогревать 20 секунд при полной мощности.

> **Совет.** Вместо вареного мяса в данном рецепте можно использовать вареную колбасу любого сорта, а растительное масло заменить майонезом.

Горячие бутерброды по-кавказски

Ингредиенты

Лаваш – 4 куска, сметана – 4 чайные ложки, сыр сулугуни, предварительно измельченный, – 4 чайные ложки, перец красный молотый

Способ приготовления

Лаваш смазать сметаной, посыпать сыром и красным перцем.

Полученные бутерброды поместить в печь и прогревать в течение 40 секунд при максимальной мощности.

Горячие бутерброды «Аппетитные»

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 4 ломтика, яйца куриные – 2 шт., помидор среднего размера – 1 шт., лук зеленый – 1 пучок, сыр твердых сортов, натертый на крупной терке, – 2 столовые ложки, майонез – 4 чайные ложки, зелень петрушки, перец черный молотый

Способ приготовления

Яйца сварить до полной готовности, остудить, очистить и натереть. Зеленый лук и петрушку вымыть и измельчить. Помидор помыть и нарезать тонкими кружочками.

Майонез смешать с яйцами, сыром, зеленым луком и перцем. Полученную смесь намазать на ломтики хлеба, выложить помидор и посыпать петрушкой.

Бутерброды поместить в печь и запекать в течение 30 секунд при максимальной мощности.

Горячие бутерброды «Морские»

Ингредиенты

Хлеб пшенично-ржаной – 4 ломтика, масло сливочное – 4 чайные ложки, чеснок – 3 зубчика, шпроты – 1 банка, укроп измельченный, карри

Способ приготовления

Чеснок пропустить через чеснокодавилку и смешать со сливочным маслом. Этой массой смазать ломтики хлеба, сверху выложить шпроты, посыпать заранее измельченным укропом и карри.

Бутерброды поместить в микроволновую печь и запекать 40 секунд при средней мощности.

> **Совет.** Вместо пшенично-ржаного хлеба в данном рецепте можно использовать белый, а шпроты заменить копченой красной рыбой, а также добавить по желанию специи и приправы.

Горячие бутерброды по-гречески

Ингредиенты

Хлеб белый – 4 ломтика, сыр – 4 ломтика, оливки, фаршированные анчоусами, – 8 шт., кетчуп острый – 4 чайные ложки, масло сливочное – 2 чайные ложки, зелень петрушки, перец красный молотый

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжарить на сливочном масле и смазать кетчупом. Сверху положить кусочки сыра, оливки и посыпать перцем.

Бутерброды прогревать в печи при полной мощности 20 секунд. Перед подачей на стол можно украсить веточками петрушки.

Горячие бутерброды по-украински

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 4 ломтика, сало свиное соленое, с прослойкой мяса – 4 ломтика, лук репчатый – 1 шт., перец красный молотый

Способ приготовления

Луковицу почистить, нарезать мелкими кольцами. На ломтики хлеба выложить сало, лук и посыпать перцем.

Бутерброды поместить в микроволновую печь и запекать в течение 30 секунд при максимальной мощности.

Горячие бутерброды «Калорийные»

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 4 ломтика, лук репчатый небольшого размера – 1 шт., печень трески консервированная – 1 банка, масло сливочное – 4 чайные ложки, зелень петрушки,

Способ приготовления

Луковицу почистить и нарезать тонкими кольцами. Ломтики хлеба смазать сливочным маслом и выложить сверху печень трески и нарезанный лук.

Прогревать 20 секунд при средней мощности. Украсить веточками петрушки.

Горячие бутерброды «Вкус океана»

Ингредиенты

Хлеб белый – 4 ломтика, лосось в масле – 1 банка, лук репчатый – 1 шт., маслины – 4 шт., сыр, натертый на крупной терке, – 4 чайные ложки, масло сливочное – 4 чайные ложки, сок лимонный – 1 чайная ложка

Способ приготовления

Луковицу очистить и нарезать тонкими кольцами. Хлеб смазать сливочным маслом. Сверху выложить кусочки лосося, кольца лука, полить лимонным соком и посыпать сыром.

Бутерброды поместить в микроволновую печь и прогревать 20 секунд при максимальной мощности. Перед подачей украсить маслинами.

Горячие бутерброды из крабового мяса

Ингредиенты

Хлеб белый – 4 ломтика, палочки крабовые – 4 шт., листья зеленого салата – 4 шт., яйцо куриное – 1 шт., кукуруза консервированная – 3 чайные ложки, майонез – 2 чайные ложки, масло сливочное, перец черный молотый, соль

Способ приготовления

Крабовые палочки измельчить. Яйцо сварить, остудить, очистить и очень мелко нарезать.

Перемешать крабовые палочки, консервированную кукурузу, яйцо и майонез. В полученную смесь добавить соль и перец по вкусу.

Ломтики хлеба обжарить в сливочном масле. На них положить листики салата и полученную массу.

Бутерброды выложить на тарелку и поместить в микроволновую печь, где запекать в течение 20 секунд при средней мощности.

Гамбургеры с грибами

Ингредиенты

Булочка – 4 шт., грибы консервированные – 2 шт., лук репчатый небольшого размера – 1 шт., фарш куриный – 350 г, вино сухое белое – 3 столовые ложки, перец черный молотый, перец красный молотый, зелень укропа, соль

Способ приготовления

Луковицу очистить и мелко нарезать. Укроп вымыть и измельчить. Грибы нарезать маленькими кубиками. Перемешать готовый куриный фарш, грибы, лук, измельченный укроп, черный и красный перец и соль по вкусу.

Из полученной массы сделать 4 лепешки, полить их белым вином и поместить на 2 часа в холодильник. После этого поставить лепешки в микроволновую печь и запекать при максимальной мощности в течение 1 минуты. Затем перевернуть их и прогревать еще 1 минуту.

Булочки разрезать вдоль на 2 части, немного недорезая до конца. Затем вынуть из них мякиш и поместить внутрь лепешки из куриного фарша.

Гамбургеры запекать в печи в течение 20 секунд при максимальной мощности.

Гамбургеры с куриной печенью

Ингредиенты

Фарш куриный – 600 г, тесто бисквитное – 400 г, печень куриная – 200 г, грибы маринованные – 2 шт., лук репчатый среднего размера – ½ шт., чеснок – 2 зубчика, кетчуп – 2 чайные ложки, масло сливочное – 4 чайные ложки, перец черный молотый, соль

Способ приготовления

Чеснок очистить и натереть на мелкой терке. Маринованные грибы и лук измельчить. Куриную печень пропустить через мясорубку, добавить лук, чеснок, посолить и поперчить по вкусу.

Из полученной массы сформовать 4 лепешки и прожарить их на сливочном масле в течение 1 минуты в микроволновой печи при максимальной мощности.

В готовый куриный фарш добавить соль и черный молотый перец по вкусу, сделать из него 4 лепешки и также прожарить на сливочном масле в печи в течение 1 минуты.

Бисквитное тесто раскатать и разделить на 8 лепешек. Смазать тесто кетчупом, выложить мясные лепешки, потом грибы, а затем печеночные лепешки. Сверху накрыть еще одной бисквитной лепешкой.

Гамбургеры выложить на поддон и запекать в микроволновой печи в течение 2 минут при максимальной мощности.

Гамбургеры «Лакомка»

Ингредиенты

Фарш мясной – 600 г, ветчина – 4 ломтика, сыр острый твердых сортов – 4 ломтика, яйцо куриное – 1 шт., сухари молотые – 6 столовых ложек, молоко – 3 столовые ложки, перец черный молотый, соль укропная (соль с размятыми семенами укропа)

Способ приготовления

Молотые сухари залить молоком и оставить на некоторое время для набухания.

Перемешать готовый мясной фарш, размоченные сухари, яйцо, укропную соль и перец. Из получившейся смеси сделать 8 тонких лепешек. Сверху четырех лепешек выложить по ломтику ветчины и сыра, а затем накрыть второй лепешкой, немного подвернув края внутрь.

Гамбургеры поместить на поддон, застеленный фольгой, и запекать в микроволновой печи в течение 2 минут при максимальной мощности.

Гамбургеры по-итальянски

Ингредиенты

Булочки – 4 шт., мясо вареное – 600 г, яйцо куриное – 1 шт., чеснок – 1 зубчик, сухари молотые – 6 столовых ложек, пюре рыбное готовое – 4 чайные ложки, масло оливковое – 4 столовые ложки, цедра лимонная натертая – ½ чайной ложки, эстрагон сушеный, зелень укропа измельченная, перец черный молотый, соль

Способ приготовления

Мясо и чеснок измельчить, перемешать и добавить яйцо, сухари, рыбное пюре, натертую лимонную цедру и эстрагон, посолить и поперчить по вкусу. Полученную смесь разделить на 4 части и сформовать из них лепешки. После этого поместить их в огнеупорную посуду с разогретым оливковым маслом, поставить в микроволновую печь и прогревать при максимальной мощности в течение 50 секунд.

Булочки разрезать на 2 части, на нижнюю часть положить мясную лепешку, посыпать укропом, закрыть верхней частью булочки.

Гамбургеры «Здоровье»

Ингредиенты

Булочки – 4 шт., мясо – 600 г, оливки – 8 шт., лук репчатый небольшого размера – 1 шт., помидор – 1 шт., перец сладкий зеленый – 1 шт., яйцо куриное – 1 шт., ядра грецких орехов измельченные – 3 столовые ложки, зерна пшеницы – 3 столовые ложки, сыр твердых сортов, натертый на крупной терке, – 2 столовые ложки, перец красный жгучий молотый, соль

Способ приготовления

Мясо мелко нарезать. Овощи помыть, у сладкого зеленого перца удалить плодоножку и семена, лук очистить. Перец, помидор, оливки и лук измельчить.

Перемешать в отдельной посуде мясо, лук, перец, помидор, оливки, яйцо, зерна пшеницы, натертый на крупной терке сыр, измельченные ядра грецких орехов, соль и красный жгучий перец. Полученную массу разделить на 4 части и сформовать из них лепешки.

Гамбургеры поставить в микроволновую печь и прогревать в течение 2 минут при максимальной мощности.

Булочки надрезать вдоль, поместить в надрез мясные лепешки.

Гамбургеры «Табаско»

Ингредиенты

Булочки – 4 шт., фарш мясной – 600 г, чеснок – 4 зубчика, пиво – 4 столовые ложки, соус «Чили» – 3 столовые ложки, соус « Табаско» – 1 чайная ложка, суп луковый сухой – 1 упаковка, перец черный молотый

Способ приготовления

Чеснок очистить и измельчить. Фарш смешать с соусом «Чили», измельченным чесноком, соусом «Табаско», добавить сухой луковый суп, черный молотый перец и половину порции пива. Тщательно перемешать, разделить полученную массу на 4 части и сформовать из них лепешки.

Гамбургеры поместить в микроволновую печь, где прогревать при максимальной мощности в течение 2 минут с одной стороны. Затем перевернуть лепешки, полить оставшимся пивом и запекать еще 2 минуты. Булочки разрезать на 2 части, положить на нижнюю лепешку, закрыть верхней частью булочки.

Сандвичи «Сырные»

Ингредиенты

Булочки – 4 шт., яйца куриные – 2 шт., сыр твердых сортов, натертый на крупной терке, – 4 столовые ложки, майонез – 2 столовые ложки, перец черный молотый, перец красный молотый, соль

Способ приготовления

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и очень мелко нарезать. Смешать с майонезом, солью, сыром, молотым красным и черным перцем. Булочки разрезать на две части и немного прогреть в микроволновой печи. Яично-сырную смесь поместить на нижние половинки булочек, накрыть верхними и поместить в печь, где прогревать при максимальной мощности в течение 30 секунд.

Сандвичи «Пряные»

Ингредиенты

Булочки – 4 шт., яйца куриные – 2 шт., сливки густые – 4 столовые ложки, орех мускатный молотый, зелень укропа, соль

Способ приготовления

Укроп помыть и мелко нарезать. В тарелке смешать яйца, сливки, укроп, молотый мускатный орех и соль. Полученную смесь запекать в микроволновой печи при максимальной мощности в течение 1–2 минут. После этого остудить и разрезать на 4 части.

Булочки разрезать на две части вдоль. На нижние половинки выложить яичную массу, накрыть верхними частями булочек и прогревать в печи в течение 30 секунд при средней мощности.

Сандвичи с овощами

Ингредиенты

Булочки – 4 шт., помидоры среднего размера – 2 шт., огурцы маринованные – 2 шт., майонез – 2 столовые ложки, сыр натертый – 2 столовые ложки, перец черный молотый, соль

Способ приготовления

Помидоры и огурцы нарезать тонкими кружочками.

Булочки разрезать вдоль на две части.

Нижние половинки смазать майонезом, выложить кружочки огурцов и помидоров, посыпать черным молотым перцем, немного посолить, сверху выложить сыр и накрыть другими половинками.

Сандвичи поместить на тарелку, накрытую фольгой, и запекать в микроволновой печи в течение 30 секунд при средней мощности.

Гренки по-французски

Ингредиенты

Хлеб белый – 4 ломтика, масло сливочное – 4 чайные ложки, сыр, натертый на крупной терке, – 3 столовые ложки, лук зеленый – 1 пучок, паприка

Способ приготовления

Зеленый лук помыть, мелко нарезать и смешать с сыром и паприкой. Ломтики хлеба смазать полученной смесью. В посуде из огнеупорного стекла растопить сливочное масло, выложить гренки и поместить в микроволновую печь. Запекать в течение 1 минуты при максимальной мощности.

Совет. Гренки получатся вкуснее, если добавить ломтики свежего помидора, огурца или копченой рыбы.

Сладкие или соленые гренки

Ингредиенты

Батон – 4 ломтика, яйца куриные – 2 шт., молоко – 6 столовых ложек, масло сливочное – 4 чайные ложки, сахар или соль по вкусу

Способ приготовления

Яйца взбить миксером до образования пены, затем добавить молоко и взбить еще раз, добавив сахар или соль, в зависимости от того, какие гренки готовятся.

Ломтики батона окунуть в полученную смесь.

В посуду из огнеупорного материала положить сливочное масло, растопить его в печи, выложить ломтики батона и запекать при максимальной мощности по 1 минуте с каждой стороны.

Пицца

Пицца с грибами и пряностями

Ингредиенты

Молоко теплое – 10 столовых ложек, мука – 6 столовых ложек, масло растительное – 2 чайные ложки, дрожжи – 1 чайная ложка, творог мягкий – 1 столовая ложка, желток сырого яйца – 1 шт., помидоры – 2 шт., шампиньоны – 2 шт., сыр острый твердых сортов – 4 ломтика, сыр мягкий, натертый на терке, – 1 столовая ложка, перец черный молотый, тимьян, базилик, душица, соль

Способ приготовления

В небольшом количестве теплого молока развести дрожжи. Муку насыпать в глубокую тарелку, добавить разведенные дрожжи и оставить в теплом месте на 20 минут. Затем в опару влить оставшееся молоко и растительное масло, добавить творог и желток, посолить, замесить тесто и оставить в теплом месте на 30 – 40 минут.

Помидоры вымыть, обдать кипятком и снять кожицу, 1 помидор нарезать мелкими кубиками, второй – пластинками, так же, как и шампиньоны и сыр твердых сортов.

Тимьян, базилик и душицу вымыть и измельчить.

Готовое тесто раскатать, уложить в специальную форму и оставить на 10 минут. После этого выложить на тесто помидоры и грибы, посыпать зеленью, молотым черным перцем и натертым мягким сыром. Сверху выложить слой острого твердого сыра, нарезанного пластинками, и сбрызнуть небольшим количеством растительного масла.

Пиццу поместить в микроволновую печь и выпекать при максимальной мощности в течение 5 минут.

Пицца со шпротами

Ингредиенты

Мука – 6 столовых ложек, вода теплая – 3 столовые ложки, маргарин мягкий – 1 столовая ложка, дрожжи – 1 чайная ложка, лук репчатый среднего размера – 1 шт., помидоры – 3 шт., сыр, натертый на крупной терке, – 2 столовые ложки, шпроты – 1 банка, масло сливочное, соль

Способ приготовления

Луковицу очистить, мелко нарезать и прогревать со сливочным маслом в микроволновой печи в течение 1 минуты.

Помидоры помыть, нарезать и прогревать в микроволновке 50 секунд, после чего остудить.

Дрожжи развести в теплой воде, добавить муку, маргарин и соль по вкусу. Замесить тесто, раскатать его и выложить в форму.

Выпекать в печи в течение 3 минут при максимальной мощности.

На выпеченный корж положить лук, помидоры и шпроты, посыпать сыром.

Пиццу запекать в микроволновой печи 2 – 3 минуты при максимальной мощности.

Пицца с копченым лососем

Ингредиенты

Мука – 6 столовых ложек, вода теплая – 10 столовых ложек, масло сливочное – 3 чайные ложки, дрожжи сухие – ½ чайной ложки, сахар – ½ чайной ложки, масло оливковое – 1 чайная ложка, крупа манная – ½ столовой ложки, яйцо куриное – 1 шт., лосось копченый – 100 г, помидор – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., сок лимонный – 2 чайные ложки, сыр сулугуни, натертый на крупной терке, – 2 столовые ложки, зелень укропа

Способ приготовления

Зелень укропа помыть и измельчить.

Замесить тесто, перемешав муку, дрожжи, сахар, сливочное масло, яйцо и воду. Оставить опару в теплом месте на 30 минут. После этого раскатать тесто в пласт, смазать оливковым маслом, посыпать манной крупой и готовить в микроволновой печи в течение 2 минут при максимальной мощности.

Помидор помыть и нарезать тонкими кружками. Луковицу почистить и нарезать кольцами.

Не остужая лепешку, выложить помидор, лук и сыр. Затем поместить в печь еще на 1 минуту.

Копченого лосося нарезать, сбрызнуть небольшим количеством лимонного сока и выложить на лепешку. Пиццу посыпать зеленью укропа и подавать к столу.

Пицца «Итальянская»

Ингредиенты

Мука – 10 столовых ложек, молоко теплое – 6 столовых ложек, дрожжи – 1 чайная ложка, масло сливочное – 1 столовая ложка, яйцо куриное – 1 шт., помидоры небольшого размера – 4 шт., лук репчатый – 1 шт., чеснок – 1 зубчик, сыр мягкий – 6 ломтиков, соус томатный – 4 чайные ложки, зелень петрушки измельченная, перец черный молотый, перец красный молотый, соль

Способ приготовления

В небольшом количестве теплого молока развести дрожжи и оставить на 5 минут. После этого перемешать муку, яйцо, дрожжи, сливочное масло и соль, замесить тесто и поставить его в теплое место на 20 – 25 минут.

Сыр и помидоры нарезать мелкими кубиками, лук – тонкими кольцами, чеснок пропустить через чеснокодавилку и смешать с томатным соусом, черным и красным молотым перцем и солью.

Готовое тесто раскатать в тонкий пласт и выложить в форму, предварительно застеленную бумагой, сделать маленький бортик.

Смазать пласт смесью из чеснока и специй, выложить помидоры и сыр, посыпать измельченной петрушкой.

Пиццу поместить в микроволновую печь и запекать в течение 8 минут при мощности среднего уровня.

Пицца «Греческая»

Ингредиенты

Мука – 6 столовых ложек, вода теплая – 10 столовых ложек, дрожжи – 1 чайная ложка, масло растительное (желательно оливковое) – 2 столовые ложки, яйцо куриное – 1 шт., грибы свежие – 3 шт., оливки черные – 3 шт., оливки зеленые – 3 шт., окорок копченый – 3 ломтика, сыр – 1 ломтик, помидоры протертые – 5–6 столовых ложек, сахар – ½ чайной ложки, зелень кинзы, базилика, укропа, перец черный молотый, соль

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде с сахаром. Добавить муку, растительное масло, яйцо и соль. Из полученной массы замесить тесто и оставить его в теплом месте на 40 минут.

Копченый окорок, сыр и грибы нарезать кубиками.

Готовое тесто раскатать в лепешку, смазать протертыми помидорами, сверху выложить слоями окорок, грибы и сыр. Затем разложить в шахматном порядке черные и зеленые оливки. Пиццу посыпать предварительно нарезанной зеленью кинзы, базилика, укропа и перцем.

Пиццу поместить в микроволновую печь и запекать в течение 6 минут при максимальной мощности.

Первые блюда

Для приготовления супа следует брать посуду большого размера, например глубокие кастрюли.

Если в рецепте рекомендуется закрыть кастрюлю крышкой, используйте крышки с отверстием для выхода пара. Можно просто неплотно закрывать обычную крышку.

Следует помнить, что перед началом приготовления того или иного блюда, в котором присутствуют горох или фасоль, эти продукты надо предварительно замочить в воде. В противном случае они не успеют свариться, когда суп будет готов.

Первые блюда можно варить на основе уже готовых мясных или куриных бульонов.

Продукты рекомендуется нарезать одинаковыми по величине кусочками.

Нужно учитывать, что некоторые твердые овощи, например свекла или морковь, варятся дольше, чем картофель, помидоры или капуста. Соблюдая нехитрые вышеперечисленные правила, можно быстро приготовить полноценный, полезный и вкусный обед.

Суп с беконом и чечевицей

Ингредиенты

Горячая вода – 4 стакана, бекон – 300 г, чечевица – 1 стакан, морковь – 2 шт., лук репчатый – 2 шт., кубики бульонные – 2 шт., зелень петрушки, перец, соль

Способ приготовления

Зелень петрушки промыть и мелко нарезать.

Бекон нарезать мелкими кусочками, поместить в кастрюлю и прогревать в микроволновой печи в течение 4 минут на максимальном уровне мощности. После этого половину кусочков бекона выложить на отдельную тарелку.

Чечевицу перебрать и тщательно промыть в теплой воде. Лук и морковь почистить и измельчить. Бульонные кубики развести в горячей воде.

Чечевицу, морковь, лук и бульон добавить в кастрюлю с оставшимся беконом. Кастрюлю закрыть крышкой и поместить в печь, где приготовить при максимальной мощности до мягкости чечевицы.

Рекомендуется в процессе приготовления несколько раз перемешать суп.

После этого суп следует остудить и отлить немного бульона в отдельную посуду. Половину овощей соединить с этим бульоном и сделать пюре.

Получившееся пюре добавить в кастрюлю с супом, положить оставшийся бекон, мелко нарезанную петрушку, посолить и поперчить по вкусу.

Кастрюлю поместить в микроволновую печь и прогревать в течение 1 минуты при максимальной мощности.

Суп с фрикадельками

Ингредиенты

Бульон мясной – 2 стакана, фарш говяжий – 200 г, лук репчатый – 1 шт., чеснок – 2 зубчика, рис – 1 столовая ложка, яйцо – 1 шт., укроп, перец черный молотый, соль

Способ приготовления

Рис перебрать и промыть. Укроп измельчить. Лук и чеснок очистить и пропустить через мясорубку. Говяжий фарш смешать с чесноком, луком, рисом и яйцом, посолить и поперчить по вкусу.

После этого из фарша следует сформовать фрикадельки среднего размера.

В глубокую кастрюлю влить готовый мясной бульон и довести его в микроволновой печи на максимальном уровне мощности до кипения.

В бульон положить фрикадельки и варить в течение 2 минут при средней мощности. Посыпать измельченной зеленью укропа перед подачей к столу.

> **Совет.** В данном рецепте фрикадельки можно отварить в овощном бульоне с добавлением томатного соуса.

Суп с фасолью и беконом

Ингредиенты

Бульон мясной – 3 стакана, фасоль – 4 столовые ложки, бекон копченый – 3 ломтика, морковь – 2 шт., лук зеленый – 1 пучок, лист лавровый – 1 шт., укроп, перец черный молотый, соль

Способ приготовления

Зеленый лук и укроп промыть и измельчить. Морковь почистить и натереть на крупной терке.

В глубокую кастрюлю налить готовый мясной бульон, добавить фасоль, морковь и зеленый лук. Кастрюлю поместить в микроволновую печь и прогревать при максимальной мощности в течение 5 минут.

Бекон нарезать кубиками и положить в суп. Добавить лавровый лист, перец и соль и варить еще 4 минуты при той же мощности.

Украсить зеленью укропа.

Суп с индейкой и рисом

Ингредиенты

Вода – 4 стакана, мясо индейки – 200 г, рис – 1 столовая ложка, картофель – 1 шт., морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., маргарин – 1 столовая ложка, корень петрушки – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., лист лавровый – 1 шт., перец черный молотый, соль

Способ приготовления

Мясо индейки промыть, нарезать кусочками, положить в кастрюлю, залить водой, посолить и варить в микроволновой печи при максимальной мощности в течение 5 минут. При необходимости снимать пену.

Корни сельдерея и петрушки, а также лук и морковь почистить, нарезать кубиками и прожарить при средней мощности в течение 1 минуты в маргарине.

В готовый бульон добавить рис, предварительно очищенный и нарезанный картофель, поджаренные овощи и коренья, лавровый лист, поперчить и варить при средней мощности еще 3 минуты.

Совет. Рис в данном рецепте можно заменить тонкой вермишелью. По желанию можно добавить молотый мускатный орех и паприку.

Суп с курицей и кукурузой

Ингредиенты

Бульон куриный – 6 стаканов, грудки куриные – 4 шт., кукуруза консервированная – 1 банка, лук репчатый – 1 шт., мука – 2 столовые ложки, вода – 2 столовые ложки, имбирь молотый – ½ чайной ложки, перец черный молотый, соль

Способ приготовления

Луковицу почистить и мелко нарезать. Филе из куриных грудок поместить в микроволновую печь и прогревать в течение 5 минут при максимальной мощности. После этого филе нарезать ломтиками.

Готовый куриный бульон налить в глубокую кастрюлю, добавить консервированную кукурузу, лук и молотый имбирь. Варить в печи в течение 10 минут при полном уровне мощности.

Муку смешать с водой и тщательно перемешать до образования однородной массы, которую следует положить в суп. После этого кастрюлю нужно снова поместить в микроволновку на 5 минут. После того как суп закипит, добавить нарезанные куриные грудки, посолить и поперчить по вкусу.

Суп с вермишелью

Ингредиенты

Вода – 3 стакана, мясо куриное – 200 г, картофель – 1 шт., морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., лист лавровый – 1 шт., вермишель – 1 столовая ложка, зелень петрушки или укропа, перец черный молотый, перец красный молотый, соль

Способ приготовления

Корень сельдерея помыть и измельчить. Овощи почистить и нарезать (морковь – кружками, лук – полукольцами, картофель – кубиками).

Куриное мясо нарезать на мелкие кусочки и поместить в глубокую кастрюлю. Туда же добавить корень сельдерея, залить водой и варить в микроволновой печи в течение 10 минут на максимальном уровне мощности. При необходимости снимать пену.

В бульон добавить нарезанные овощи, варить еще 3 минуты при той же мощности, затем засыпать вермишель, посолить и поперчить по вкусу, добавить лавровый лист и оставить в печи еще на 2 минуты, снизив уровень мощности до среднего.

Перед подачей на стол суп украсить предварительно измельченной зеленью петрушки или укропа.

Суп со сливками и мускатным орехом

Ингредиенты

Вода – 3 стакана, мясо куриное – 100 г, морковь – 1 шт., рис – 1 столовая ложка, горошек зеленый свежий – 1 столовая ложка, сливки густые – 1 столовая ложка, масло сливочное или маргарин – 1 столовая ложка, яйца – 2 шт., лук зеленый – 1 пучок, перец черный – 2 горошины, орех мускатный молотый – ½ чайной ложки, зелень петрушки или укропа, соль

Способ приготовления

Куриное мясо хорошо промыть в горячей воде, нарезать кусочками, положить в глубокую кастрюлю и залить водой. Рис промыть, добавить к мясу и поместить в микроволновую печь на 10 минут. Мощность должна быть максимальной. Периодически необходимо снимать пену.

Морковь почистить и нарезать соломкой. Зеленый лук измельчить.

В кастрюлю добавить морковь и зеленый горошек, посолить по вкусу. Поставить в микроволновку и варить еще 5 минут при полной мощности.

После этого в бульон положить горошины черного перца и зеленый лук и прогревать еще 50 секунд.

Яйца взбить со сливками в отдельной посуде из огнеупорного материала, добавить к ним соль и молотый мускатный орех. Тщательно перемешать.

Сливочное масло растопить в печи и смешать с яйцами и сливками. После этого запекать в течение 1 минуты при средней мощности.

Получившийся омлет нарезать кусочками и класть в каждую тарелку с супом перед подачей на стол. Посыпать заранее измельченной зеленью укропа или петрушки.

Суп «Деревенский»

Ингредиенты

Вода – 3 – 4 стакана, картофель – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., сало копченое – 1 небольшой кусок, капуста квашеная – 2 столовые ложки, сливки густые или сметана – 2 столовые ложки, зелень петрушки, перец черный молотый, соль

Способ приготовления

Лук и картофель почистить и нарезать кубиками. Капусту промыть и отжать.

Сало нарезать небольшими кусочками, положить в глубокую кастрюлю, добавить лук и поместить в микроволновую печь, где прогревать в течение 2 минут при максимальной мощности.

После этого в кастрюлю добавить капусту, картофель, налить воду, посолить и поперчить по вкусу. Кастрюлю закрыть крышкой и поставить в печь еще на 4 минуты, не снижая мощности.

Перед тем как подать суп к столу, надо заправить его сметаной или сливками и посыпать предварительно измельченной петрушкой.

Суп по-цыгански

Ингредиенты

Вода – 4 стакана, фасоль консервированная – 150 г, лук репчатый – 1 шт., помидоры – 3 шт., картофель – 2 шт., сало копченое – 70 г, колбаса копченая – 70 г, масло растительное – 1 столовая ложка, зелень укропа, перец красный молотый, соль

Способ приготовления

Лук, картофель и помидоры очистить, помыть и нарезать кубиками. Сало и колбасу нарезать соломкой. Зелень укропа измельчить.

Копченое сало положить в глубокую кастрюлю, добавить растительное масло и поместить в микроволновую печь, где прогревать в течение 1 минуты при максимальной мощности.

В кастрюлю добавить лук, картофель и помидоры и оставить в печи еще на 3 минуты, не снижая мощности.

После этого влить воду, посолить, поперчить по вкусу, добавить фасоль и копченую колбасу и закрыть крышкой. Варить в микроволновке в течение 2 минут при полной мощности. Затем мощность снизить до средней и прогревать еще 2 минуты.

Украсить зеленью укропа.

Суп по-аварски

Ингредиенты

Вода – 4 стакана, баранина свежая – 200 г, картофель – 2 шт., морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., яйцо – 1 шт., лист лавровый – 1 шт., сок лимонный – 1 чайная ложка, зелень петрушки, перец красный молотый жгучий, соль

Способ приготовления

Картофель, морковь и лук почистить, помыть и нарезать мелкими кубиками. Зелень петрушки измельчить.

Мясо тщательно промыть в теплой воде, нарезать, положить в кастрюлю, залить водой и поместить в микроволновую печь. Варить при максимальной мощности в течение 5 минут.

Картофель, морковь, лук, лист лавровый и зелень петрушки добавить в бульон, посолить и поперчить по вкусу. Закрыть крышкой и варить при максимальной мощности в течение 1 минуты.

Лимонный сок добавить к яйцу и хорошо взбить. После этого влить немного бульона и получившуюся смесь добавить в суп, не доводя до кипения.

К столу данный суп подается сразу после приготовления.

Суп-солянка по-испански

Ингредиенты

Бульон мясной – 8 стаканов, говядина – 500 г, огурцы соленые – 2 шт., лук репчатый – 4 шт., оливки зеленые – 6 шт., капуста белокочанная – ½ кочана, паста томатная – 2 столовые ложки, масло оливковое – 1 стакан, сметана – ½ стакана, паприка – 2 чайные ложки, перец черный – 2 горошины, лист лавровый – 1 шт., соль

Способ приготовления

Лук очистить и нарезать кубиками. Капусту нашинковать. Оливки и огурцы нарезать кружочками.

В глубокую кастрюлю влить готовый мясной бульон и прогревать его в микроволновой печи в течение 4 минут при максимальной мощности.

Мясо нарезать небольшими кусочками и положить в бульон. Кастрюлю накрыть крышкой и поместить в печь на 18 – 20 минут, не снижая уровня мощности. Через 10 минут после начала варки в бульон следует положить горошины черного перца.

На газовой плите в сковороде пассеровать лук в масле до тех пор, пока он не станет прозрачным. После этого добавить капусту и тушить 10 минут. Затем добавить соль, паприку и томатную пасту.

В бульон положить огурцы и оливки, лавровый лист и тушеную капусту. Кастрюлю закрыть крышкой и поставить в микроволновку на 10 минут. Мощность должна быть максимальной.

Из солянки вынуть лавровый лист. Перед подачей на стол заправить сметаной.

Суп по-китайски

Ингредиенты

Бульон куриный (или из мяса другой птицы) – 2 стакана, бульон овощной – 2 стакана, гриб муерр сушеный – 1 шт., морковь – 1 шт., лук-порей – 1 стебель, кольраби – 300 г, цуккини – 200 г, брокколи – 60 г, побеги бамбука консервированные – 40 г, перец красный чили – ¼ шт., филе индейки – 150 г, креветки королевские очищенные – 8 шт., соус соевый – 3 столовые ложки, перец белый молотый, соль

Способ приготовления

Гриб муерр залить кипятком и оставить на 30 минут. После этого гриб очистить и мелко нарезать.

Перец чили очистить от семян и измельчить.

Мясо индейки нарезать полосками, морковь, кольраби и цуккини – соломкой.

Побеги бамбука и лук-порей измельчить. Брокколи разделить на соцветия.

Овощи положить в глубокую кастрюлю, добавить гриб, налить куриный и овощной бульон, посолить и поперчить по вкусу, накрыть крышкой и поместить в микроволновую печь на 6 минут. Мощность должна быть средней.

После этого в суп добавить мясо индейки, перемешать и варить еще 9 минут при той же мощности.

Королевские креветки и соевый соус добавить в самом конце варки и оставить кастрюлю в микроволновке еще на 3 минуты.

Суп по-польски

Ингредиенты

Вода – 2 стакана, сыворотка молочная – 2 стакана, свинина – 150 г, картофель – 5 шт., лук репчатый – 1 шт., сало топленое – 1 столовая ложка, перец черный молотый, тмин, соль

Способ приготовления

Лук и картофель помыть, очистить, нарезать кубиками и отварить в подсоленной воде. После этого картофель протереть.

Свинину нарезать кубиками, положить на специальную тарелку из огнеупорного материала и обжаривать в микроволновой печи в топленом сале при максимальной мощности в течение 2 минут.

В кастрюлю влить молочную сыворотку, добавить протертый картофель и довести в печи до кипения при максимальной мощности.

В суп добавить лук, свинину, перец, тмин и соль.

Суп-лапша по-итальянски

Ингредиенты

Бульон мясной – 3 стакана, ветчина – 100 г, вермишель отварная яичная – 4 столовые ложки, морковь – 1 шт., помидоры – 2 шт., лук зеленый – 1 пучок, цуккини – 100 г, вино белое – 1 стакан, паста томатная – 2 столовые ложки, сыр натертый – 3 столовые ложки, зелень базилика измельченная – 1 чайная ложка, сахар – ½ чайной ложки, перец черный молотый, соль

Способ приготовления

Зеленый лук и ветчину измельчить. Помидоры помыть, очистить от кожуры, вынуть семена и нарезать кубиками.

Цуккини и морковь почистить, нарезать мелкими кусочками, положить вместе с зеленым луком в глубокую кастрюлю, влить вино и готовить в микроволновой печи в течение 8 минут при максимальной мощности.

Помидоры смешать с томатной пастой и добавить к овощам. Затем влить в кастрюлю мясной бульон, положить ветчину, накрыть крышкой и поместить в печь на 6 минут, не меняя мощности.

После этого в суп положить отварную вермишель, сахар, перец и соль. Варить 6 минут при той же мощности.

Натертый на крупной терке сыр и измельченный базилик следует добавить в суп перед подачей к столу.

Суп «Харчо»

Ингредиенты

Вода – 4 стакана, баранина – 200 г, рис – 1 столовая ложка, паста томатная – 1 столовая ложка, масло сливочное – 1 столовая ложка, ягоды чернослива сушеные – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., чеснок – 3 зубчика, зелень петрушки – 1 пучок, зелень кинзы – 1 пучок, приправа кавказская (хмели-сунели) – 1 чайная ложка, перец красный молотый жгучий, соль

Способ приготовления

Петрушку и кинзу помыть, нарезать и смешать с измельченными луком и чесноком. Поместить в специальную посуду из огнеупорного материала, добавить томатную пасту, масло и кавказскую приправу и прогревать в микроволновой печи при максимальной мощности в течение 50 секунд.

Мясо тщательно промыть, нарезать небольшими кусками, положить в глубокую кастрюлю, залить 1 стаканом воды, посолить и варить в печи в течение 5 минут. Мощность должна быть максимальной.

Чернослив обдать кипятком. Рис промыть.

В кастрюлю с бульоном положить приготовленную смесь, добавить рис, чернослив, посолить и поперчить по вкусу и долить оставшуюся воду. Кастрюлю закрыть крышкой и поместить в микроволновку, где варить 4 минуты при максимальной мощности.

Суп «Крупеня»

Ингредиенты

Вода – 8 стаканов, мясо – 400 г, картофель – 4 шт., лук репчатый – 1 шт., лист лавровый – 1 шт., крупа ячневая – 6 столовых ложек, масло сливочное – 2 столовые ложки, сало – 1 кусок, зелень укропа, тмин, соль

Способ приготовления

Картофель почистить и нарезать дольками. В глубокую кастрюлю положить мясо, залить его водой, посолить и поместить в микроволновую печь. Варить при максимальной мощности в течение 10 минут, периодически снимая пену.

В готовый мясной бульон положить ячневую крупу и картофель. Прогревать в течение 7 минут при той же мощности.

После этого крупу и картофель пропустить через сито, а вареное мясо – через мясорубку. Смешать с бульоном, приготовив таким образом пюре. Затем поставить кастрюлю в печь и довести пюре до кипения, после чего добавить масло, соль, лист лавровый и тмин.

Сало и лук измельчить и прогревать в специальной посуде из огнеупорного материала в микроволновке в течение 4 минут. Мощность должна быть средней.

Перед тем как подать суп на стол, заправить его салом и луком и украсить предварительно измельченной зеленью укропа.

Суп с кальмарами и рисом

Ингредиенты

Вода – 4 стакана, кальмары – 200 г, картофель – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., лист лавровый – 1 шт., масло сливочное – 2 столовые ложки, рис – 3 столовые ложки, перец черный молотый, перец красный молотый, карри, соль

Способ приготовления

Кальмары, картофель, корни петрушки и сельдерея, лук и морковь очистить, помыть и нарезать крупными кусочками.

Все вышеперечисленное положить в глубокую кастрюлю, смешать со сливочным маслом и поставить в микроволновую печь. Прогревать в течение 4 минут при максимальной мощности.

После этого влить воду и варить 2 минуты.

Затем добавить рис, лавровый лист, черный и красный молотый перец, карри, соль, накрыть крышкой и держать в микроволновке в течение 2 минут, поменяв мощность на среднюю.

Суп с креветками

Ингредиенты

Вода – 1 стакан, молоко – 1 стакан, креветки – 100 г, помидоры – 3 шт., лук репчатый – 1 шт., масло сливочное – 2 столовые ложки, мука – 1 столовая ложка, кетчуп острый – 3 чайные ложки, сметана – 2 столовые ложки, водка – 2 столовые ложки, зелень укропа, перец черный молотый, соль

Способ приготовления

Креветки очистить. Зелень укропа измельчить. Лук нарезать тонкими колечками.

Помидоры обдать кипятком, снять кожицу, нарезать кубиками и положить в кастрюлю с разогретым сливочным маслом. Лук обвалять в муке и добавить к помидорам. Кастрюлю поместить в микроволновую печь и прогревать в течение 1 минуты при средней мощности.

После этого добавить воду, молоко, кетчуп и держать в печи еще 1 минуту, повысив мощность до максимальной.

Затем в кастрюлю положить креветки, добавить водку, перец, соль, закрыть крышкой и варить при средней мощности в течение 3 минут.

Сметану тщательно перемешать с укропом и заправить готовый суп перед подачей на стол.

Щи с осетриной

Ингредиенты

Вода – 4 стакана, филе осетра – 200 г, морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., капуста квашеная – 2 столовые ложки, паста томатная – 1 столовая ложка, масло растительное – 2 столовые ложки, лист лавровый – 1 шт., перец черный молотый, соль

Способ приготовления

Лук, морковь и корень петрушки промыть, почистить и измельчить. Затем положить на специальное блюдо из термоустойчивого материала и обжаривать в растительном масле в течение 1 минуты при средней мощности. После этого добавить томатную пасту и прогревать еще 20 секунд при той же мощности.

Филе осетра промыть, разрезать на 4 куска, положить в глубокую кастрюлю, залить водой и поместить в микроволновую печь. При максимальной мощности довести до кипения, затем снизить мощность до среднего уровня и прогревать в течение 3 минут.

После этого рыбу вынуть. В бульон положить капусту. Варить в течение 2 минут на том же уровне мощности.

В бульон положить лук, морковь, корень петрушки, лавровый лист, перец и соль. Поместить кастрюлю на 30 секунд в микроволновку, после чего добавить куски рыбы. Варить 30 секунд при максимальном уровне мощности.

Рыбная солянка

Ингредиенты

Щука крупная – 2 шт., лимон – 1 шт., лук репчатый – 2 шт., огурцы соленые – 3 шт., шампиньоны свежие – 3 шт., помидоры – 4 шт., маслины черные – 12 шт., корень петрушки – 1 шт., петрушка – 1 пучок, укроп – 1 пучок, масло сливочное – 2 столовые ложки, каперсы измельченные – 1 столовая ложка, сметана – 4 столовые ложки, крабы – 100 г, мука грубого помола – ½ стакана, перец черный молотый, соль

Способ приготовления

Лук, зелень укропа и петрушки измельчить. Помидоры обдать кипятком, снять кожицу и тоже измельчить. Соленые огурцы и корень петрушки нарезать кубиками, шампиньоны – тонкими полосками. Из лимона выжать сок.

Щуку очистить от чешуи, отделить от костей, нарезать кусочками, посолить и сбрызнуть лимонным соком.

Из рыбных голов и костей сварить 3 стакана бульона.

В специальную посуду из огнеупорного материала положить сливочное масло и лук. Прогревать в микроволновой печи в течение 5 минут при максимальной мощности. После этого добавить грибы, помидоры, огурцы и корень петрушки, посолить и поперчить.

Овощи и грибы готовить в микроволновой печи при средней мощности в течение 12 минут. Один раз перемешать и добавить немного рыбного бульона. Затем положить кусочки рыбы и крабы.

В небольшом количестве холодной воды развести муку и перемешать с предварительно измельченной петрушкой. Получившуюся смесь добавить в суп.

Солянку поместить в микроволновку и готовить в течение 7 минут. После этого добавить измельченные каперсы, маслины и сметану.

Перед тем как подать суп к столу, украсить укропом.

Рыбный борщ

Ингредиенты

Вода – 4 стакана, карась крупный – 2 шт., капуста белокочанная – 200 г, свекла – 1 шт., морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., лист лавровый – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., паста томатная – 1 столовая ложка, масло растительное – 3 столовые ложки, мука – 2 столовые ложки, перец черный молотый, соль

Способ приготовления

Капусту нашинковать. Морковь, лук и корни сельдерея и петрушки помыть, очистить и мелко нарезать.

Свеклу вымыть, прогревать в кожуре в микроволновой печи в течение 5 минут при максимальной мощности. После этого остудить, очистить и нарезать соломкой.

Лук обвалять в муке и прожарить в масле.

В глубокую кастрюлю положить измельченные морковь и коренья, залить их водой и довести до кипения. Затем добавить капусту, лук и свеклу. Прогревать в печи при максимальной мощности в течение 5 минут.

Рыбу очистить от чешуи, промыть, выпотрошить, посолить, обвалять в муке и поместить на специальную тарелку из термоустойчивого материала. Обжарить в микроволновке при средней мощности с двух сторон.

Добавить в борщ томатную пасту, лавровый лист, посолить и поперчить по вкусу, добавить рыбу и прогревать в течение 6 минут при той же мощности.

Суп «Маймарокка»

Ингредиенты

Вода – 7 стаканов, рыба сушеная мелкая – 5 – 6 шт., картофель – 7 шт., лук репчатый – 1 шт., лист лавровый – 1 шт., перец черный молотый, соль

Способ приготовления

В глубокую кастрюлю налить воду и довести до кипения в микроволновой печи.

Картофель и лук очистить, нарезать кубиками и положить в кипящую воду.

После этого добавить сушеную рыбу, лавровый лист, посолить и поперчить по вкусу. Готовить в течение 5 минут при максимальной мощности.

Суп по-флорентийски

Ингредиенты

Бульон мясной – ½ стакана, молоко – ½ стакана, шампиньоны – 3 шт., лук репчатый – 1 шт., желток – 1 шт., чеснок – 1 зубчик, масло сливочное – 1 столовая ложка, сливки – 4 столовые ложки, мука – 1 столовая ложка, шпинат, перец черный молотый, соль

Способ приготовления

Лук и чеснок очистить и измельчить. Грибы и шпинат нарезать и поместить в глубокую кастрюлю из огнеупорного материала. Добавить сливочное масло, лук и чеснок, тщательно перемешать, накрыть крышкой и поместить в микроволновую печь. Прогревать в течение 6 минут при максимальной мощности.

После этого в кастрюлю всыпать муку и хорошо перемешать.

В грибы добавить бульон и молоко, посолить и поперчить по вкусу. Варить при полной мощности в течение 3 минут. Довести суп до кипения и добавить разведенный со сливками желток.

Суп прогревать в микроволновке еще 1 минуту при той же мощности.

Борщ по-печерски

Ингредиенты

Квас – 2 стакана, свекла – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., капуста белокочанная – ¼ кочана, грибы сушеные – 3 столовые ложки, масло растительное – 2 столовые ложки, зелень сельдерея, соль

Способ приготовления

Зелень сельдерея помыть и измельчить. Капусту нашинковать. Морковь, лук и корень петрушки почистить и нарезать тонкой соломкой. Сушеные грибы истолочь.

Свеклу проколоть вилкой в нескольких местах, положить в специальную посуду из термоустойчивого материала, поместить в микроволновую печь и запекать в течение 8 минут при максимальной мощности. После этого свеклу остудить, очистить и нарезать соломкой.

Нарезанные морковь, лук и корень петрушки положить в глубокую кастрюлю, добавить масло и пассеровать в печи в течение 2 минут при полной мощности.

В кастрюлю добавить свеклу, капусту, грибы и соль, залить квасом и тщательно перемешать. Готовить при закрытой крышке в течение 10 минут при той же мощности.

Перед тем как подать борщ к столу, украсить его зеленью сельдерея.

Борщ по-вегетариански

Ингредиенты

Вода – 10 стаканов, свекла среднего размера – 3 шт., морковь – 2 шт., лук репчатый – 2 шт., корень петрушки – 1 шт., капуста цветная – ¼ кочана, грибы сушеные измельченные – 1 стакан, масло растительное – 2 столовые ложки, зелень сельдерея измельченная – 1 столовая ложка, перец черный молотый, соль

Способ приготовления

Цветную капусту разобрать на соцветия. Лук, морковь и корень петрушки почистить, помыть и нарезать кружочками.

Свеклу наколоть в нескольких местах вилкой, поместить на специальную посуду из огнеупорного материала и запекать в микроволновой печи при максимальной мощности в течение 10 минут. После этого остудить, очистить и нарезать соломкой.

Овощи положить в глубокую кастрюлю, добавить растительное масло и прогревать в течение 3 минут при той же мощности.

Затем добавить соль, черный молотый перец, сушеные грибы, влить воду и варить при закрытой крышке 10 минут при максимальной мощности.

Украсить зеленью сельдерея.

> **Совет.** В данном рецепте цветную капусту можно заменить белокочанной, а также добавить по желанию помидоры.

Суп с проросшими зернами пшеницы

Ингредиенты

Бульон овощной на дрожжах – 4 стакана, пшеница проросшая – 120 г, лук репчатый – 2 шт., чеснок – 2 зубчика, корень сельдерея – 1 шт., стебель сельдерея – 1 шт., стебель лука-порея – 1 шт., баклажан – 1 шт., морковь – 2 шт., картофель – 2 шт., шампиньоны – 4 шт., масло сливочное – 2 столовые ложки, петрушка – ½ пучка, сыр, натертый на крупной терке, – 4 столовые ложки, перец белый молотый, соль

Способ приготовления

Перед тем как приступить к приготовлению данного супа, необходимо замочить зерна пшеницы в холодной воде на ночь.

Картофель, морковь, корень и стебель сельдерея, баклажан, лук и лук-порей почистить, помыть и нарезать кубиками. Чеснок пропустить через чеснокодавилку. Грибы мелко нарезать.

В глубокую кастрюлю положить сливочное масло и растопить его в микроволновой печи в течение 1 минуты при максимальной мощности. После этого добавить приготовленные овощи и грибы и тушить, время от времени помешивая, в течение 3 минут при той же мощности.

Затем добавить бульон, пшеницу, посолить и поперчить по вкусу и прогревать еще 8 минут при максимальной мощности.

Перед подачей на стол в готовый суп положить натертый на крупной терке сыр и украсить зеленью петрушки.

Суп «Грибное лукошко»

Ингредиенты

Бульон куриный – 1 стакан, молоко – 1 стакан, сливки – ½ стакана, грибы свежие – 4 шт., луковицы лука-шалота – 4 шт., желтки – 2 шт., мука – 1 столовая ложка, масло растительное – 2 столовые ложки, перец черный молотый, соль

Способ приготовления

Лук-шалот нарезать кольцами, грибы – тонкими ломтиками.

В глубокой кастрюле разогреть масло, выложить грибы и лук. Пассеровать при закрытой крышке в течение 3 минут при максимальной мощности. После этого в кастрюлю влить бульон, молоко и варить еще 5 минут, не снижая мощности.

В отдельной посуде растереть муку с небольшим количеством воды. Смесь добавить в суп при постоянном помешивании, чтобы избежать возникновения комочков. Держать в микроволновке еще 2 минуты при той же мощности.

Желтки взбить со сливками и влить в горячий суп. Затем добавить перец и соль, хорошо размешать и варить при максимальной мощности в течение 3 минут.

Суп луковый по-французски

Ингредиенты

Бульон мясной – 6 стаканов, лук репчатый – 4 шт., мука – 3 столовые ложки, маргарин – 1 столовая ложка, сыр, натертый на крупной терке, – 3 столовые ложки, орех мускатный молотый, корица, сахар, перец черный молотый, соль

Способ приготовления

Луковицы почистить и мелко нарезать.

В специальную посуду из огнеупорного материала положить маргарин, добавить лук и поместить в микроволновую печь. Обжаривать при максимальной мощности в течение 2 минут. После этого добавить муку и держать в печи еще 1 минуту, не меняя уровня мощности. В глубокую кастрюлю налить бульон, затем выложить сыр и лук, добавить молотый мускатный орех, по щепотке корицы и сахара, посолить и поперчить по вкусу. Накрыть крышкой и варить в микроволновке в течение 1 минуты на среднем уровне мощности.

Суп молочный с репой

Ингредиенты

Молоко – 8 стаканов, картофель – 3 шт., репа – 1 шт., морковь – 1 шт., капуста белокочанная – ¼ кочана, масло сливочное – 3 столовые ложки, орех мускатный молотый, корица, перец черный молотый, соль

Способ приготовления

Картофель нарезать дольками, капусту – квадратиками, репу и морковь – соломкой.

В отдельную посуду из огнеупорного материала положить сливочное масло, репу и морковь. Пассеровать в микроволновой печи в течение 3 минут при максимальной мощности.

В глубокую кастрюлю налить молоко и довести его в печи до кипения. Добавить картофель, капусту, репу, морковь, специи и соль. Варить 5 минут, переведя уровень мощности на средний. После этого тщательно перемешать и оставить в печи еще на 2 минуты.

Суп картофельный с соевыми бобами

Ингредиенты

Бульон мясной – 10 стаканов, вода кипяченая – 3 стакана, картофель – 6 шт., лук репчатый – 1 шт., лист лавровый – 1 шт., бобы соевые – 2 стакана, мука – 1 столовая ложка, масло сливочное – 2 столовые ложки, перец черный молотый, соль

Способ приготовления

Перед тем как приступить к приготовлению данного супа, необходимо залить соевые бобы кипяченой водой на 10 – 12 часов.

Картофель и лук очистить и нарезать. В специальную посуду положить сливочное масло и лук.

Прогревать в микроволновой печи в течение 1 минуты при полной мощности. Затем добавить муку, тщательно размешать до полного исчезновения комочков и оставить в печи еще на 1 минуту.

Соевые бобы варить в течение 15 минут на полном уровне мощности, затем слить воду. После этого в кастрюлю с бобами влить готовый мясной бульон, добавить картофель и обжаренный лук. Варить 10 минут, не меняя уровня мощности, посолить, поперчить по вкусу, добавить лавровый лист и прогревать еще 50 секунд при средней мощности.

Суп с крапивой

Ингредиенты

Вода – 6 стаканов, листья крапивы – 4 стакана, листья щавеля – 4 стакана, лук репчатый – 1 шт., яйца – 2 шт., мука – 2 столовые ложки, масло сливочное – 2 столовые ложки, сметана – 3 столовые ложки, перец черный молотый, соль

Способ приготовления

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и разрезать на две половинки.

Крапиву и щавель поместить в две отдельные кастрюли, посолить, добавить по 2 стакана воды и сварить в течение 50 секунд при средней мощности. После этого листья откинуть на дуршлаг. Затем щавель и крапиву протереть и снова опустить в воду, в которой они варились.

На обычной газовой плите обжарить на сухой сковороде муку.

Луковицу почистить, нарезать колечками и обжаривать в микроволновой печи на сливочном масле в течение 1 минуты при максимальном уровне мощности.

В кастрюлю с отваром листьев добавить муку, лук, масло, посолить и поперчить по вкусу, накрыть крышкой, поместить в микроволновку и варить в течение 5 минут на максимальном уровне мощности. Периодически помешивать.

Сметану смешать с 2 стаканами воды и влить в кастрюлю. Суп довести до кипения.

Перед тем как подать суп на стол, в каждую тарелку положить по половинке яйца.

Суп-пюре со спаржей

Ингредиенты

Вода – 2 стакана, молоко – 4 стакана, спаржа – 800 г, масло топленое – 4 столовые ложки, мука – 2 столовые ложки, корица, соль

Способ приготовления

Спаржу почистить, отложить 20 головок, остальные нарезать, положить в глубокую кастрюлю, залить водой и посолить. Поместить кастрюлю в микроволновую печь и варить в течение 7 минут при среднем уровне мощности.

В отдельной посуде смешать муку с 2 столовыми ложками топленого масла. Получившуюся смесь прогревать в печи при максимальной мощности в течение 1 минуты.

После этого в смесь добавить молоко и довести до кипения. Затем добавить отвар и спаржу и держать в микроволновке еще 5 минут, не меняя уровня мощности.

Суп протереть через сито, еще раз посолить и добавить корицу.

Суп с пряностями

Ингредиенты

Вода – 3 стакана, картофель – 4 шт., морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., гвоздички – 2 шт., масло сливочное – 2 столовые ложки, мука – 1 столовая ложка, соус томатный – 1 столовая ложка, орех мускатный молотый – ½ чайной ложки, укроп измельченный – 2 чайные ложки, соль

Способ приготовления

Корни петрушки и сельдерея, морковь, картофель и лук очистить и нарезать мелкими кубиками.

В глубокой кастрюле разогреть сливочное масло, положить овощи, посолить, влить воду и тушить в микроволновой печи в течение 2 минут при максимальной мощности.

Муку растереть с небольшим количеством воды до исчезновения комочков.

Полученную смесь вылить в бульон. Добавить пряности и томатный соус. Прогревать при полной мощности в течение 1 минуты.

Перед тем как подать готовый суп к столу, украсить его укропом.

Суп «Бабушкин огород»

Ингредиенты

Молоко – 4 стакана, репа – 1 шт., картофель – 2 шт., капуста белокочанная – ¼ кочана, морковь – 1 шт., масло сливочное – 2 столовые ложки, сахар, соль

Способ приготовления

Капусту мелко нашинковать. Картофель, морковь и репу почистить и нарезать.

В специальную посуду положить репу и морковь, добавить сливочное масло и прогревать в микроволновой печи в течение 2 минут. Мощность при этом должна быть максимальной.

В глубокую кастрюлю налить молоко, довести его до кипения, добавить тушеные овощи, капусту, картофель, соль и щепотку сахара. Готовить еще 4 минуты при полной мощности.

Суп «Дачный»

Ингредиенты

Бульон куриный – 1 стакан, молоко – 1 стакан, капуста цветная – ¼ кочана, картофель – 3 шт., желток – 1 шт., маргарин – 1 столовая ложка, мука – 1 столовая ложка, сливки – 5 столовых ложек, сок лимонный – ½ чайной ложки, укроп, перец черный молотый, соль

Способ приготовления

Зелень укропа измельчить. Картофель почистить и нарезать кубиками. Так же нарезать цветную капусту.

В глубокую кастрюлю налить готовый куриный бульон, положить цветную капусту и картофель, накрыть крышкой, поместить в микроволновую печь и прогревать в течение 5 минут при максимальной мощности. После этого добавить молоко и довести до кипения, не понижая уровня мощности.

В отдельной посуде растереть муку, маргарин, сливки и желток. Полученную смесь добавить в суп, тщательно перемешать до исчезновения комочков и оставить в печи на 2 минуты.

После этого в суп влить лимонный сок, добавить соль и перец. Прогревать еще 40 секунд при той же мощности.

Украсить зеленью укропа.

Совет. Цветную капусту в этом блюде можно заменить белокочанной.

Суп «Зеленый»

Ингредиенты

Молоко – 1 стакан, шпинат – 200 г, лук зеленый – 1 пучок, сыр, натертый на крупной терке, – 2 столовые ложки, масло сливочное топленое – 2 столовые ложки, укроп, орех мускатный молотый, перец красный молотый, соль

Способ приготовления

Шпинат и зеленый лук измельчить.

Зеленый лук положить в глубокую кастрюлю, добавить топленое сливочное масло, поместить в микроволновую печь и прогревать в течение 1 минуты при средней мощности.

В кастрюлю добавить шпинат, налить молоко и прогревать в течение 40 секунд, увеличив мощность до максимальной.

После этого суп посолить и поперчить, добавить натертый на крупной терке сыр, укроп и щепотку мускатного ореха. Оставить в печи еще на 10 секунд, не меняя уровня мощности.

Вторые блюда

Котлеты «Экспресс»

Ингредиенты

Фарш мясной готовый – 250 г, картофель – 1 шт., морковь – 1 шт., яйцо куриное – 1 шт., капуста белокочанная, мелко нарезанная – 1 стакан, крупа манная – 1 столовая ложка, масло сливочное – 1 столовая ложка, перец черный молотый, соль

Способ приготовления

Морковь и картофель очистить, вымыть и натереть на крупной терке.

В отдельной посуде перемешать картофель, морковь, капусту, готовый фарш, яйцо, перец и соль. Полученную массу разделить на несколько частей, из которых сформовать котлеты.

Подготовленные котлеты запанировать в манной крупе, поместить вместе со сливочным маслом на поддон с низкими бортиками и обжаривать в микроволновой печи в течение 10 минут. Мощность при этом должна быть максимальной.

Антрекоты с грибным фаршем

Ингредиенты

Антрекоты – 4 шт., шампиньоны – 3 шт., лук репчатый – 1 шт., яйца куриные – 2 шт., лимон – 1 шт., приправа к мясу острая – 2 чайные ложки, масло оливковое – 2 столовые ложки, майонез – 1 столовая ложка, соль

Способ приготовления

Лимон разрезать пополам и выжать сок. Грибы и лук пропустить через мясорубку. Яйца взбить миксером или венчиком до получения пышной пены.

Антрекоты отбить специальным молоточком, надрезать вдоль, натереть со всех сторон острой приправой к мясу, солью и лимонным соком. Поместить в холодильник на 2 часа.

В отдельной посуде перемешать оливковое масло, грибы и лук. Полученным фаршем начинить антрекоты, затем обмакнуть в яйца и прогревать в микроволновой печи в течение 2 минут с каждой стороны. Уровень мощности должен быть максимальным.

После этого антрекоты полить соусом, предварительно приготовленным из лимонного сока, майонеза и остатков фарша и яиц. Прогревать еще 10 минут при той же мощности.

Свинина запеченная

Ингредиенты

Свинина – 1 кг, окорок копченый – 200 г, морковь – 2 шт., чеснок – 6 зубчиков, перец красный молотый, орех мускатный молотый, соль

Способ приготовления

Чеснок и морковь очистить и нарезать (морковь – тонкими полосками, чеснок – кружочками).

Окорок нарезать ломтиками.

Мясо следует нашпиговать следующим образом: проколоть дырочки и протолкнуть в них кусочки овощей.

Ломтики окорока прикрепить к куску свинины шпажками. После этого натереть перцем, мускатным орехом и солью, поместить на специальный поддон и запекать в микроволновой печи в течение 20 – 25 минут при максимальной мощности.

Свиные ребрышки по-бюргерски

Ингредиенты

Ребрышки свиные – 800 г, лук репчатый – 2 шт., кубик бульонный грибной – 1 шт., лимон – 3 дольки, пиво – ½ стакана, мука – 2 столовые ложки, сок лимонный – 2 столовые ложки, соус томатный острый – 3 столовые ложки, сало топленое – 2 столовые ложки, укроп сухой – 1 столовая ложка, перец черный горошком, соль

Способ приготовления

Лимонные дольки измельчить блендером. Лук очистить, измельчить, положить в специальную посуду вместе с топленым салом и прогревать в микроволновой печи в течение 1 минуты. Мощность при этом должна быть максимальной.

После этого в ту же посуду поместить нарубленные свиные ребрышки и оставить в печи еще на 5 минут, не понижая уровня мощности.

В отдельную посуду налить пиво, добавить муку и тщательно перемешать до исчезновения комочков. Затем добавить лимонный сок, острый томатный соус и 2 столовые ложки горячей воды.

Смесь добавить к ребрышкам вместе с измельченными лимонными дольками, бульонным кубиком, сухим укропом, солью и 2 – 3 раздавленными горошинами черного перца. Перемешать и готовить при той же мощности в течение 2 минут.

Говядина по-бургундски

Ингредиенты

Филе говяжье – 700 г, бекон – 100 г, грибы маслянистые – 3 шт., чеснок – 1 зубчик, лук зеленый с головками – 1 пучок, приправа сухая – 1 чайная ложка, мука – 1 столовая ложка, петрушка измельченная – 1 столовая ложка, вино красное – 1 стакан, перец черный молотый, соль

Способ приготовления

Бекон и грибы мелко нарезать. Чеснок порубить.

В глубокую кастрюлю положить бекон, поместить в микроволновую печь и прогревать в течение 3 минут при максимальной мощности. После этого добавить в кастрюлю говяжье филе, чеснок, грибы, сухую приправу, целые луковички, перец, соль и муку. Все тщательно перемешать и готовить еще 1 минуту, не понижая уровня мощности.

Затем влить красное вино (еще в процессе приготовления), накрыть кастрюлю крышкой с отверстием для выхода пара и довести до кипения. После этого переключить регулятор мощности на средний уровень и готовить еще 50 секунд.

Перед подачей на стол блюдо украсить зеленью петрушки.

Утка в апельсиновом соусе

Ингредиенты

Грудки утиные большие – 2 шт. (или 4 маленькие), кубик куриный бульонный – 1 шт., апельсин – 1 шт., сахар – 2 чайные ложки, соус соевый – 1 чайная ложка, крахмал – 1 чайная ложка, ликер апельсиновый – 2 чайные ложки, уксус винный красный – ½ стакана, перец черный молотый, соль

Способ приготовления

В отдельной посуде уксус смешать с сахаром, поместить в микроволновую печь и прогревать в течение 6 минут на среднем уровне мощности. Половина жидкости должна выкипеть.

После этого добавить соевый соус и полученной смесью смочить утиные грудки. Затем положить их на специальную посуду из огнеупорного материала, накрыть сверху листом пергаментной бумаги и оставить в печи на 10 минут, не меняя уровня мощности. Выделившимся при жарке соком следует время от времени поливать грудки.

Апельсин очистить от кожуры и прожилок, которые следует нарезать полосками, залить горячей водой и оставить на некоторое время для настоя. Из апельсина выжать сок, добавить его вместе с крахмалом в сок, образовавшийся при жарке.

В посуду с крахмалом и апельсиновым соком налить растворенный в неполном стакане воды бульонный кубик. Поместить в печь и прогревать при средней мощности около 3 минут. После этого соус поперчить и посолить по вкусу, а также добавить апельсиновый ликер.

Перед подачей на стол грудки разрезать по диагонали, разложить по тарелкам и украсить вымоченными апельсиновыми прожилками.

Ветчина в томатно-сливочном соусе

Ингредиенты

Ветчина – 300 г, помидоры – 5 шт., лук репчатый – 1 шт., перец сладкий – 1 шт., чеснок – 1 зубчик, сливки – 1 стакан, масло сливочное или маргарин – 1 столовая ложка, петрушка измельченная – 1 столовая ложка, щепотка сахара, щепотка кайенского перца, соль

Способ приготовления

У сладкого перца удалить плодоножку и семена, измельчить. Лук очистить и мелко нарезать. Чеснок пропустить через чеснокодавилку и смешать с солью. У помидоров удалить семена и нарезать мелкими кубиками, так же как и ветчину.

В глубокую кастрюлю положить лук, перец, чеснок, масло или маргарин. Поместить в микроволновую печь и прогревать в течение 5 минут при максимальной мощности.

После этого добавить нарезанные помидоры, ветчину, сливки, соль, кайенский перец и сахар. Запекать в печи при той же мощности примерно 6 минут.

Перед подачей на стол украсить петрушкой.

Ветчина, запеченная с овощами

Ингредиенты

Ветчина вареная – 150 г, колбаса-пеперони – 1 шт., цуккини – 1 шт., шампиньоны – 2 шт., лук репчатый – 2 шт., перец сладкий красный – 1 шт., кукуруза консервированная – 1 банка, сыр моццарелла – 4 ломтика, паста томатная – 1 столовая ложка, перец черный молотый

Способ приготовления

Овощи промыть, очистить и нарезать (лук – кубиками, цуккини – кусочками, шампиньоны – тонкими ломтиками, сладкий перец измельчить). Пеперони нарезать кружочками, сыр – длинной соломкой, ветчину – кубиками.

Кукурузу переложить в отдельную посуду, а в жидкость, оставшуюся в банке, добавить томатную пасту.

Все овощи и грибы поместить в глубокую кастрюлю, залить соусом, добавить сыр, колбасу, ветчину и перец.

Запекать в микроволновой печи при максимальной мощности при включенной функции «гриль» в течение 8 минут.

Рыба в кляре

Ингредиенты

Рыба морская – 300 г, мука пшеничная – 4 столовые ложки, масло растительное – 2 столовые ложки, яйцо куриное – 1 шт., лимон – 1 шт., зелень укропа, зелень кинзы, перец черный молотый, перец белый молотый, соль

Способ приготовления

Зелень укропа и кинзы помыть и измельчить. Из лимона выжать сок.

Рыбу очистить от чешуи, выпотрошить, тщательно промыть и разрезать на небольшие куски. После этого вынуть кости и нарезать рыбу полосками. Посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком и оставить на некоторое время.

Яйцо взбить миксером или венчиком, добавить муку, тщательно перемешать до исчезновения комочков.

В полученный кляр обмакнуть полоски рыбы, положить в специальную посуду, предварительно смазанную маслом, поместить в микроволновую печь и прогревать в течение 4 – 5 минут при максимальной мощности.

Украсить зеленью петрушки и кинзы.

Рыба в красном вине

Ингредиенты

Рыба морская – 300 г, лук репчатый – 1 шт., лимон – ½ шт., вино красное – 2 столовые ложки, масло сливочное или маргарин – 2 столовые ложки, корень сельдерея, натертый на мелкой терке, – 1 чайная ложка, зелень петрушки измельченная – 2 столовые ложки, перец черный горошком, перец белый молотый, соль

Способ приготовления

Лук почистить и мелко нарезать. Из лимона выжать сок.

Рыбу очистить от чешуи и плавников, выпотрошить, промыть, нарезать кусками, сбрызнуть лимонным соком, посолить и поперчить по вкусу.

Половину кусков рыбы поместить в специальную посуду из огнеупорного материала, дно которой заранее смазать сливочным маслом или маргарином. Сверху посыпать натертым корнем сельдерея и измельченным репчатым луком, затем выложить оставшиеся куски, добавить перец горошком, полить растопленным сливочным маслом и вином и поместить в микроволновую печь. Запекать в течение 7 – 8 минут при максимальной мощности.

Перед подачей к столу украсить зеленью петрушки.

Рыба в белом вине

Ингредиенты

Рыба морская – 500 г, перец сладкий красный – 1 шт., перец сладкий желтый – 1 шт., лимон – ½ шт., лук репчатый – 3 шт., вино белое сухое – 3 столовые ложки, масло сливочное – 3 столовые ложки, зелень базилика измельченная – 2 столовые ложки, перец черный молотый, перец белый молотый, соль

Способ приготовления

Лук очистить и нарезать кольцами. У сладкого перца удалить плодоножку и семена, после чего нарезать его тонкими ломтиками. Из лимона выжать сок.

Красный сладкий перец положить в одну кастрюлю, желтый – в другую, лук – в третью. Добавить в кастрюли воду, посолить и поместить в микроволновую печь. Тушить перец в течение 2 – 3 минут на среднем уровне мощности, лук – не менее 5 минут.

Рыбу очистить от чешуи и плавников, выпотрошить, тщательно промыть холодной водой и нарезать на куски средней величины.

На дно специальной посуды из термоустойчивого материала положить предварительно размягченное сливочное масло и куски рыбы. После этого полить белым сухим вином и лимонным соком, посолить и поперчить по вкусу, накрыть листом фольги и запекать в микроволновой печи в течение 4 – 5 минут. Мощность должна быть на среднем уровне.

Готовую рыбу остудить прямо в фольге.

Красный и желтый сладкий перец отдельно друг от друга пропустить через мясорубку. В полученную кашицу добавить оставшийся от рыбы сок.

Перед подачей на стол куски рыбы положить на тарелки поверх пюре из красного перца. Сверху выложить пюре из желтого, украсить кольцами тушеного лука и базиликом.

Рыба в пиве

Ингредиенты

Рыба морская или речная – 500 г, пиво светлое – 1 ½ стакана, масло растительное (желательно оливковое) – 2 столовые ложки, изюм без косточек – 1 столовая ложка, зелень укропа и петрушки измельченная – 2 столовые ложки, лимон – 1 шт., перец белый молотый, перец черный горошком, соль

Способ приготовления

Лимон разрезать на две части и выжать сок.

Изюм без косточек перебрать, промыть, положить в отдельную посуду и залить горячей водой. Оставить примерно на полчаса в помещении с комнатной температурой.

Рыбу почистить, вынуть внутренности и отделить голову, плавники и хвост. Промыть водой, нарезать на небольшие куски, поперчить, посолить по вкусу, сбрызнуть лимонным соком и оставить мариноваться на 40 – 50 минут. Посуда с рыбой должна стоять в прохладном месте. После этого куски рыбы положить в специальную огнеупорную посуду, добавить перец горошком, лимонную цедру и изюм, полить пивом, смешанным с растительным маслом. Поместить в микроволновую печь и запекать в течение 10 – 15 минут при максимальной мощности.

Перед подачей на стол куски рыбы разложить по тарелкам, полить соусом и украсить изюмом и зеленью.

Рыба в панировке

Ингредиенты

Рыба морская или речная – 500 г, сухари панировочные – 3 столовые ложки, мука пшеничная – 5 столовых ложек, масло подсолнечное или оливковое – 2 столовые ложки, зелень петрушки и кинзы измельченная – 2 столовые ложки, лимон – 1 шт., перец черный молотый, перец белый молотый, соль

Способ приготовления

Из лимона выжать сок.

Рыбу почистить, удалить внутренности, голову, хвост и плавники, тщательно промыть и нарезать. Смешать в отдельной посуде сухари, соль, черный и белый молотый перец и муку. Куски рыбы сбрызнуть лимонным соком и обвалять в получившейся смеси. После этого полить растительным маслом и поместить в микроволновую печь. Обжаривать до получения золотистой корочки в течение 3 минут при максимальной мощности. Затем перевернуть рыбу на другую сторону и прогревать еще 3 – 4 минуты при той же мощности.

Перед подачей на стол украсить зеленью петрушки и кинзы.

Рыба с грибами и сыром

Ингредиенты

Рыба морская – 500 г, лимон – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., картофель – 2 шт., яйцо куриное – 1 шт., масло сливочное или маргарин – 4 столовые ложки, шампиньоны, мелко нарезанные, – 4 столовые ложки, сыр твердых сортов, натертый на крупной терке, – 2 столовые ложки, зелень укропа измельченная – 2 столовые ложки, сметана или нежирные сливки – 2 стакана, перец черный молотый, перец белый молотый, соль

Способ приготовления

Куриное яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать кружками. Из лимона выжать сок. Картофель и лук очистить и мелко нарезать. Шампиньоны сбрызнуть соком лимона.

Очищенную, выпотрошенную и промытую рыбу разделать на филе, сбрызнуть лимонным соком и посолить. Специальный поддон из термоустойчивого материала смазать сливочным маслом или маргарином и выложить на него рыбу. Запекать в микроволновой печи в течение 3 – 4 минут при максимальной мощности. По истечении этого времени рыбу перевернуть на другую сторону и держать в печи еще 3 минуты.

Дно отдельной посуды смазать сливочным маслом, положить грибы и лук и запекать в микроволновке в течение 5 – 7 минут, не понижая уровня мощности.

В другой кастрюле смешать сметану или сливки и молотый перец, положить куски рыбы, лук, грибы, картофель и яйцо. Затем посыпать сыром и запекать в печи не более 10 минут при той же мощности.

Вынимая готовую рыбу из посуды, надо стараться не повредить корочку сыра.

Перед подачей на стол куски рыбы разложить по тарелкам, полить сметанным соусом и украсить зеленью укропа.

Рыба с овощами и майонезом

Ингредиенты

Рыба морская – 400 г, сыр твердых сортов – 150 г, мука пшеничная – 4 столовые ложки, масло подсолнечное или оливковое – 4 столовые ложки, зелень укропа и петрушки измельченная – 2 столовые ложки, лимон – ½ шт., лук репчатый – 2 шт., морковь – 3 шт., майонез – ½ банки, листья шалфея, перец черный молотый, перец белый молотый, соль

Способ приготовления

Выжать из лимона сок. Овощи очистить и нарезать (морковь измельчить, лук репчатый нашинковать) и обжаривать по отдельности в растительном масле в течение 3 – 5 минут при максимальной мощности. Рыбу очистить от чешуи, выпотрошить, удалить голову, плавники и хвост, тщательно промыть в проточной холодной воде, удалить кости и нарезать по диагонали.

Куски рыбы полить лимонным соком, посолить и поперчить по вкусу. После этого обвалять в муке, поместить на дно специальной посуды, смазанное растительным маслом, и запекать в микроволновой печи при максимальной мощности в течение 5 минут. После истечения этого времени рыбу следует перевернуть на другую сторону и держать в микроволновке еще 5 минут.

В глубокую кастрюлю положить прожаренные куски рыбы, слоями выложить сверху лук, морковь, сыр и майонез и прогревать в печи 5 – 7 минут, не меняя уровня мощности.

Украсить листьями шалфея и зеленью укропа и петрушки.

Совет. В качестве гарнира к данному блюду подойдет картофельное пюре или отварной рис.

Рыба в сметане

Ингредиенты

Рыба морская или речная – 500 г, помидоры – 4 шт., лук репчатый – 2 шт., стебель фенхеля – 2 шт., сметана высокой жирности – 4 столовые ложки, зелень укропа измельченная – 1 столовая ложка, перец белый молотый, соль

Способ приготовления

Лук репчатый почистить и нарезать кольцами. Помидоры нарезать кружками, фенхель – вдоль на две части.

Рыбу очистить от чешуи, удалить голову, хвост, плавники и внутренности, тщательно промыть и поделить на небольшие кусочки.

В специальную посуду из огнеупорного материала слоями выложить куски рыбы, лук, помидоры и фенхель. После этого посолить и поперчить по вкусу и добавить сметану. Запекать в микроволновой печи в течение 10 – 15 минут при средней мощности.

Перед подачей к столу готовое блюдо украсить фенхелем и укропом.

Рыба, фаршированная овощами

Ингредиенты

Рыба речная – 500 г, морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., свекла небольшого размера – 1 шт., белок – 1 шт., хлеб пшеничный черствый – 2 ломтика, пудра сахарная – ½ чайной ложки, масло подсолнечное или оливковое – 1 столовая ложка, базилик измельченный – 1 столовая ложка, петрушка измельченная – 1 столовая ложка, перец белый молотый, соль

Способ приготовления

Морковь, свеклу и лук очистить. Морковь натереть на крупной терке. Свеклу нарезать тонкими кружками. Хлеб замочить в воде. Яичный белок взбить венчиком.

Рыбу очистить, удалить голову, плавники и хвост и выпотрошить, не разрезая брюшко. После этого промыть и отрезать со спинки немного мякоти. Этот кусочек пропустить через мясорубку вместе с ломтиками хлеба и репчатым луком.

Тщательно перемешать, добавить сахарную пудру, растительное масло, яичный белок, морковь. Посолить и поперчить по вкусу.

Полученный фарш поместить в рыбу. Сверху накрыть ломтиками свеклы, посыпать базиликом и петрушкой и запекать в микроволновой печи в течение 10 минут при максимальной мощности.

Рыба под сырным соусом

Ингредиенты

Рыба речная – 500 г, желток – 1 шт., вода – ½ стакана, сливки нежирные – 4 столовые ложки, сыр твердых сортов, натертый на средней терке, – 1 столовая ложка, мука пшеничная – 1 столовая ложка, масло сливочное – 2 столовые ложки, зелень укропа и петрушки измельченная – 2 столовые ложки, перец черный молотый, соль

Способ приготовления

В первую очередь необходимо приготовить сырный соус. Для этого следует взбить яичный желток (миксером или венчиком), добавить к нему натертый сыр, просеянную муку, размягченное масло и прокипяченные и остуженные сливки.

У очищенной, выпотрошенной, промытой и нарезанной на порционные куски рыбы удалить кости. Куски филе посыпать перцем и солью, положить в кастрюлю и залить горячей, но не кипящей водой.

После этого поместить в микроволновую печь на 5–7 минут. Мощность должна быть максимальной.

Тушеное рыбное филе залить соусом и оставить в микроволновке еще на 6–8 минут, снизив уровень мощности до среднего.

Перед подачей на стол готовое блюдо украсить зеленью укропа и петрушки.

Рыбный пудинг

Ингредиенты

Рыба морская – 1 кг, хлеб пшеничный – 5 – 6 ломтиков, желток – 2 шт., сливки нежирные или молоко – 2 стакана, масло сливочное – 2 столовые ложки, зелень укропа измельченная – 2 столовые ложки, перец белый молотый, соль

Способ приготовления

Яичные желтки растереть венчиком. Рыбу очистить от чешуи, удалить внутренности, хвост, кости, голову и плавники, нарезать и прокрутить через мясорубку, добавив хлеб.

В полученный фарш налить 1 стакан сливок или молока, яичные желтки, посолить, поперчить по вкусу и тщательно перемешать. Затем добавить еще 1 стакан сливок.

Дно специальной посуды с низкими бортиками смазать сливочным маслом и выложить туда полученную массу. Накрыть листом промасленной бумаги и крышкой с отверстием для выхода пара. Прогревать в микроволновой печи в течение 5 – 7 минут при средней мощности. Если пудинг легко отделяется от стенок посуды, значит, он готов. Перед подачей на стол пудинг разложить по тарелкам и украсить зеленью укропа.

Картофель с помидорами и сыром

Ингредиенты

Картофель – 6 шт., помидоры – 2 шт., сыр натертый – 4 столовые ложки, лук репчатый измельченный – 4 столовые ложки, масло сливочное – 3 столовые ложки, мука – 2 столовые ложки, вода – ½ стакана, перец черный молотый, паприка, соль

Способ приготовления

Соединить в посуде измельченный лук и сливочное масло, поместить в микроволновку и прогревать при полной мощности в течение 1 минуты.

В отдельной посуде перемешать нарезанные помидоры, муку, соль, черный молотый перец, паприку и воду. Полученную смесь добавить к луку и тушить при средней мощности примерно 3 минуты, пока смесь не загустеет.

После этого добавить в посуду нарезанный тонкими ломтиками картофель, закрыть посуду крышкой и готовить при полной мощности в течение 10 – 12 минут.

Готовое блюдо посыпать натертым сыром и дать настояться в течение 3 – 5 минут.

Картофель по-ковбойски

Ингредиенты

Картофель – 10 шт., маргарин – 3 столовые ложки, орешки кешью – 50 шт., зелень базилика свежая – 1 пучок, сыр мягких сортов с плесенью – 150 г, яйца свежие – 2 шт., перец черный молотый, карри, соль

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить от кожуры, нарезать тонкими ломтиками или соломкой и обжарить на маргарине на обычной плите, посолить, всыпать черный молотый перец и карри.

Форму смазать маргарином, выложить в нее картофель, измельченную блендером зелень базилика и перемешать.

В отдельной посуде взбить яйца, вылить их на картофель, сверху положить нарезанный кубиками сыр и посыпать измельченными орешками кешью. Запекать при средней мощности 4 – 5 минут.

Картофель со сметаной

Ингредиенты

Картофель запеченный – 4 шт., масло сливочное – 4 столовые ложки, сметана – 4 столовые ложки, перец черный молотый, соль

Способ приготовления

С предварительно запеченных картофелин срезать верхушки и сделать аккуратные углубления. Удаленную картофельную мякоть растереть со сливочным маслом и сметаной, добавить черный молотый перец и соль и перемешать до однородного состояния.

После этого полученную массу разложить по картофелинам с углублениями и, поместив на противень, поставить в печь. Прогревать при полной мощности в течение 1 – 2 минут.

Цветная капуста с зеленью

Ингредиенты

Капуста цветная – 1 кочан небольшого размера, половина бульонного кубика, лук репчатый – 1 шт., зелень сельдерея измельченная – 2 столовые ложки, зелень петрушки измельченная – 1 столовая ложка, масло сливочное – 2 столовые ложки, крахмал – 2 чайные ложки, соус соевый – 1 столовая ложка, вода горячая – ½ стакана, перец черный молотый

Способ приготовления

Цветную капусту разделить на соцветия, положить в посуду с небольшим количеством воды и варить 6 минут при максимальной мощности.

В отдельную емкость поместить измельченную зелень, лук, масло и прогревать на полной мощности примерно 4 минуты, время от времени помешивая.

Бульонный кубик развести в горячей воде, добавить крахмал, перец, тушеную зелень и перемешать.

Готовую капусту выложить на блюдо вместе с зеленью и полить соевым соусом.

Овощи с пряностями

Ингредиенты

Капуста белокочанная – 1 небольшой кочан, картофель – 4 – 6 шт., лук репчатый – 3 шт., масло растительное – 3 столовые ложки, томатная паста – 4 столовые ложки, вода – ½ стакана, гвоздички – 3 – 4 шт., лист лавровый, перец красный молотый, карри, соль

Способ приготовления

Репчатый лук очистить, нарезать кольцами, залить водой и тушить на максимальной мощности 2 минуты. После этого добавить карри и прогревать при той же мощности еще 40 секунд. Капусту нашинковать.

Добавить в кастрюлю с луком гвоздику, красный молотый перец, лавровый лист, нашинкованную капусту, растительное масло, закрыть крышкой и тушить 4 минуты при закрытой крышке на максимальной мощности. Затем добавить нарезанный кубиками картофель, соль, томатную пасту и тушить на средней мощности 8 – 10 минут.

Перед подачей на стол удалить из кастрюли лист лавровый и гвоздику.

Помидоры, фаршированные ветчиной, с вином

Ингредиенты

Помидоры спелые красные – 4 шт., ветчина – 150 г, сливки – 4 столовые ложки, яйца свежие – 4 шт., масло сливочное – 2 столовые ложки, вино сухое белое – 4 столовые ложки, сухари панировочные – 4 столовые ложки, сок лимонный – 1 столовая ложка, соль

Способ приготовления

Аккуратно срезать с помидоров верхушку, вынуть мякоть, размять ее и смешать с солью. Соединить в подходящей посуде мякоть помидоров, нарезанную мелкими кубиками ветчину, сливки, панировочные сухари и предварительно взбитые с лимонным соком яичные белки. После этого осторожно добавить взбитые яичные желтки.

Полученной массой заполнить подготовленные помидоры и уложить их на смазанную маслом форму. Полить помидоры вином и поместить в печь. Тушить их при максимальной мощности в течение 5 минут.

Капуста с луком и сметаной

Ингредиенты

Капуста белокочанная – 1 кочан небольшого размера, лук репчатый – 2 шт., паста томатная – 2 столовые ложки, сметана – 4 – 6 столовых ложек, масло растительное – 3 столовые ложки, лист лавровый, соль

Способ приготовления

С капусты снять верхние листья, тонко нашинковать, посолить и перетереть ее руками до появления сока. В посуду поместить капусту, очищенный и нарезанный кольцами лук, добавить масло, плотно закрыть крышкой с отверстием. Поставить посуду в печь и прогревать на максимальной мощности в течение 10 минут.

После этого положить лавровый лист, томатную пасту и сметану. Тушить еще 2 минуты при средней мощности.

Морковь со сметанным соусом

Ингредиенты

Морковь – 6 шт., лук репчатый – 1 шт., сахар – 1 столовая ложка, сметана – 4 столовые ложки, мука – 2 столовые ложки, вода – ¾ стакана, перец черный молотый, соль

Способ приготовления

Морковь вымыть, почистить и натереть на крупной терке. Лук очистить и нарезать кольцами. Поместить морковь и лук в посуду, добавить сахар, соль и перец.

В отдельной посуде смешать сметану, муку и воду. Прогревать в печи при средней мощности 2 – 3 минуты.

Морковь с луком залить полученным соусом, хорошо перемешать и тушить под закрытой крышкой при той же мощности 5 – 7 минут.

Цветная капуста с горчицей и сыром

Ингредиенты

Капуста цветная – 1 кочан, горчица – 3 чайные ложки, майонез – ½ банки, лук репчатый мелко нарезанный – 2 столовые ложки, сыр натертый острых сортов – 6 столовых ложек, соль

Способ приготовления

В посуду поместить целиком кочан цветной капусты, влить немного воды и поставить в печь.

Тушить под закрытой крышкой при максимальной мощности в течение 10 минут.

В отдельной кастрюле смешать горчицу, майонез, лук и соль. Полученную массу вылить сверху на капусту, посыпать натертым сыром и прогревать при средней мощности еще 3 минуты.

Овощная смесь по-гречески

Ингредиенты

Кабачок небольшого размера – 1 шт., баклажаны – 2 шт., картофель – 5 шт., перцы сладкие – 2 шт., помидоры – 5 шт., масло растительное – 4 – 5 столовых ложек, лук репчатый – 1 шт., зелень петрушки свежая – 1 пучок, перец черный молотый, перец белый молотый, соль

Способ приготовления

Овощи вымыть, почистить и нарезать мелкими кубиками. Положить их в посуду, посолить, поперчить, перемешать, залить растительным маслом и посыпать измельченной зеленью петрушки.

Посуду закрыть крышкой и поставить в печь. Тушить при полной мощности 6 – 8 минут. После этого снять крышку и тушить еще при средней мощности 2 – 3 минуты.

Лук запеченный с орехами

Ингредиенты

Лук репчатый – 4 шт., чеснок – 2 зубчика, ядра грецких орехов измельченные – 3 столовые ложки, вода – 2 столовые ложки, зелень кинзы измельченная, перец черный молотый, соль

Способ приготовления

Репчатый лук неочищенный положить на специальную тарелку и запекать в течение 8–10 минут при максимальной мощности.

Измельченные орехи растереть с водой, чесноком, измельченной зеленью кинзы. Затем посолить, поперчить.

Перед подачей на стол луковицы очистить, полить их полученным соусом.

Фаршированная репа

Ингредиенты

Репки небольшого размера – 4 шт., масло сливочное – 2 столовые ложки, сахар – 1 чайная ложка, каша манная, заранее сваренная, – 4 столовые ложки, соль

Способ приготовления

Репы вымыть и запекать в печи на полной мощности в течение 6 – 7 минут. Вынуть из печи и остудить. Аккуратно срезать верхушки, удалить при помощи ложки мякоть, смешать ее с манной кашей, маслом, сахаром, солью.

Полученной смесью заполнить репы, накрыть срезанными верхушками, поместить в микроволновку и прогревать в течение 5 минут при средней мощности.

Грибы с ветчиной и имбирем

Ингредиенты

Грибы – 300 г, ветчина – 100 г, лук репчатый – 1 шт., масло сливочное – 1 столовая ложка, имбирь – ½ чайной ложки, зелень укропа измельченная – 1 столовая ложка, перец черный молотый, соль

Способ приготовления

Грибы почистить и измельчить, лук нарезать кольцами, ветчину – соломкой. В кастрюлю положить лук, добавить сливочное масло и прогревать 3 минуты при максимальной мощности. Затем положить грибы, имбирь, черный молотый перец, соль. Закрыть крышкой и тушить 5 – 7 минут при максимальной мощности.

После этого добавить ветчину, перемешать и прогревать еще 3 минуты на средней мощности.

Подавая на стол, посыпать зеленью укропа.

Голубцы с грибами и морковью

Ингредиенты

Грибы – 200 г, капуста – 1 кочан, морковь – 1 шт., сметана – ½ стакана, лук репчатый – 1 шт., сок томатный – 1 стакан, зелень укропа измельченная – 1 столовая ложка, перец красный молотый, соль

Способ приготовления

Капустный кочан целиком поместить в кастрюлю и поставить в печь на 5 минут при максимальной мощности. После этого снять большие листья, а оставшуюся часть мелко нарезать. Лук и грибы почистить и измельчить, морковь натереть на терке.

Положить в кастрюлю лук, грибы, 1 столовую ложку сметаны и прогревать при полной мощности до загустения. Добавить морковь, капусту, перец, соль и перемешать. Прогревать в печи при полной мощности 3 минуты.

Полученный фарш завернуть в капустные листья и поместить голубцы в кастрюлю, влить оставшуюся сметану, томатный сок и закрыть крышкой. Прогревать в течение 10 минут при максимальной мощности.

Подать к столу с измельченной зеленью укропа.

Картофельная запеканка со сливками

Ингредиенты

Картофель – 4 шт., кабачок небольшого размера – 1 шт., яйцо – 1 шт., чеснок – 1 зубчик, сливки – ½ стакана, сыр натертый – 3 столовые ложки, масло сливочное – 1 чайная ложка, орех мускатный, перец черный молотый, зелень укропа или петрушки, соль

Способ приготовления

Картофель очистить и нарезать соломкой, кабачок – кружками. На смазанное маслом дно формы насыпать чеснок, пропущенный через чеснокодавилку. После этого слоями выложить картофель, кабачок и сыр таким образом, чтобы верхний слой был картофельный. Посолить и поперчить.

В отдельной посуде взбить яйцо со сливками, добавить мускатный орех и залить приготовленным соусом овощи. Закрыть крышкой и готовить при максимальной мощности печи в течение 15 минут. Посыпать зеленью.

Запеканка макаронно-овощная

Ингредиенты

Спагетти – 250 г, шпинат замороженный – 300 г, перец красный сладкий – 1 шт., сыр натертый – 6 столовых ложек, яйца – 6 шт., молоко – 1 стакан, масло сливочное – 2 столовые ложки, салат листовой – 1 пучок, орех мускатный, перец черный молотый, зелень укропа, соль

Способ приготовления

Размороженный шпинат нарезать мелкими кусочками, красный сладкий перец – полукольцами. Спагетти отварить в подсоленной воде.

Подготовленные спагетти, овощи и половину сыра выложить слоями в смазанную маслом форму.

В отдельной посуде взбить яйца с молоком, солью, перцем, мускатным орехом и вылить смесь на спагетти с овощами. Форму поставить в большую кастрюлю с водой, накрыть пергаментной бумагой и запекать на средней мощности 25 минут. После этого посыпать оставшимся сыром и прогревать еще 3 минуты.

Перед подачей на стол украсить листьями салата и зеленью укропа.

Запеканка с ветчиной и сладким перцем

Ингредиенты

Спиралевидная вермишель отварная – 500 г, бульон мясной – 1 ½ стакана (можно растворить бульонный кубик), капуста квашеная – 850 г, ветчина вареная – 250 г, перцы красные сладкие – 2 шт., пюре томатное – 2 столовые ложки, масло сливочное – 2 столовые ложки, сыр натертый – 4 – 5 столовых ложек, сахар, перец черный молотый, зелень петрушки, соль

Способ приготовления

Квашеную капусту залить ½ стакана мясного бульона и тушить на средней мощности 7 минут. После этого добавить нарезанные крупной соломкой ветчину и сладкий перец, сахар, томатное пюре, влить оставшийся бульон, посолить, поперчить и хорошо перемешать.

В смазанную маслом форму выложить отварную вермишель, капустную массу, перемешать, посыпать натертым сыром и запекать при средней мощности в течение 10 минут.

При подаче на стол украсить веточками петрушки.

Лазанья по-неаполитански

Ингредиенты

Фасоль красная консервированная – 1 банка, кабачок небольшого размера – 1 шт., томаты в собственном соку – 5 шт., тесто слоеное – 9 пластин, сыр плавленый – 100 г, чеснок – 2 зубчика, перцы сладкие – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 2 столовые ложки, молоко – 1 стакан, тимьян сушеный – 1 чайная ложка, зелень петрушки измельченная – 1 столовая ложка, перец черный молотый, соль

Способ приготовления

Растительное масло влить в посуду, прогревать в течение 40 секунд. Положить в него измельченные лук и чеснок и жарить на максимальной мощности 1 минуту.

После этого добавить нарезанные перец и кабачок и прогревать еще 2 минуты.

В овощную массу добавить фасоль, томаты, тимьян, молотый перец, соль и готовить на средней мощности примерно 15 минут.

В отдельной посуде нагреть молоко и распустить в нем сыр. Пластины теста и овощи выложить слоями в смазанную маслом форму, залить сырным соусом и запекать при средней мощности в течение 10 минут. Перед тем как подавать лазанью на стол, посыпать ее зеленью петрушки.

Запеканка тыквенная с шампиньонами

Ингредиенты

Тыква очищенная – 500 г, шампиньоны – 150 г, масло сливочное – 1 столовая ложка, тесто слоеное замороженное – 8 пластин, сливки – 1 стакан, вино белое – ½ стакана, яйца – 5 шт., тыквы семена очищенные, измельченные – 4 столовые ложки, тимьян – 1 пучок, соль

Способ приготовления

Тыкву и грибы нарезать мелкими кубиками, обжаривать в растопленном сливочном масле в течение 1 минуты при максимальной мощности. После этого добавить тимьян, соль, влить вино и тушить на средней мощности 5 – 7 минут.

Слоеное тесто разморозить в печи, сложить половину пластин стопкой и раскатать в пласт толщиной 2–3 мм. Формой выдавить круг и поместить его в форму.

В отдельной посуде взбить 4 яйца со сливками, соединить эту массу с измельченными тыквенными семечками, тыквенно-грибной смесью и выложить получившуюся начинку поверх теста.

Из остатков слоеного теста раскатать второй круг, закрыть им начинку, прижать края и обмазать поверхность взбитым яйцом. Запекать в микроволновке при средней мощности 8 – 10 минут.

Изделия из теста

Для их приготовления обязательно нужно использовать специальные формы, посуду и противни для выпечки в микроволновой печи. Чтобы сделать торт круглой формы, понадобится посуда с прямыми и достаточно высокими стенками, так как в микроволновке торты поднимаются очень высоко.

Лучше всего выпекать один корж из всего количества заготовленного теста, а потом разрезать его по горизонтали на несколько частей. Форму для выпечки лучше выстилать пергаментной бумагой, а не присыпать мукой. Можно также смазать форму маслом или жиром.

Торт «Вишневый»

Ингредиенты

Мука – ½ стакана, сахар – 1 стакан, белки яичные – 6 шт., сметана – 3 стакана, вишня без косточек свежая или консервированная – 2 стакана, шоколад – ½ плитки, сок вишневый – 1 столовая ложка, коньяк или бренди – 3 чайные ложки, желатин – 2 чайные ложки

Способ приготовления

Взбить яичные белки, постепенно добавив половину указанной нормы сахара. В теплой воде растворить половинную норму шоколада, всыпать муку и добавить белковую массу. Хорошо перемешать и выложить тесто в смазанную маслом форму. Выпекать при полной мощности в течение 5 минут.

Вынуть торт из печи, немного остудить, достать из формы и разрезать вдоль на 3 коржа. Оставшийся сахар смешать с вишневым соком и коньяком, добавить предварительно взбитую половинную норму сметаны. Желатин залить горячей водой, перемешать до растворения и немного остудить. Смешать взбитую сметану с желатином и добавить оставшуюся сметану.

На первый корж выложить практически все ягоды вишни и смазать сметанным кремом. Сверху поместить следующий корж, на него – сметанный крем. Поверх третьего коржа и на бока торта намазать сметанный крем, выложить оставшуюся вишню и посыпать оставшимся натертым шоколадом. Поставить готовый торт на 1 час в холодильник.

Торт абрикосовый с шоколадом

Ингредиенты

Мука – 1 стакан, сахар – 1 стакан, масло сливочное – 1 столовая ложка, яйца – 2 шт., молоко – 6 столовых ложек, джем абрикосовый – 3 столовые ложки, шоколад – 1 маленькая плитка, порошок какао – 2 чайные ложки, жир

Способ приготовления

Одну треть нормы сливочного масла распустить на водяной бане, смешать с растопленным в горячей воде шоколадом и одной третью нормы сахара. Полученную смесь растереть до однородного состояния. В полученную массу добавить по одному яичные желтки, слегка взбивая. Влить половину нормы молока, всыпать муку и добавить предварительно взбитые в крепкую пену белки. Осторожно перемешать.

Готовое тесто выложить на смазанную жиром форму и поместить в печь при максимальной мощности на 6 – 8 минут. После этого вынуть форму из печи, дать постоять примерно 5 минут, после чего вынуть торт из формы и остудить.

Верх и бока торта смазать абрикосовым джемом. Оставшееся молоко подогреть и развести им какао. После этого добавить в молоко оставшиеся сахар и сливочное масло, прогревать в печи 40 секунд и сразу залить торт.

Бисквитный торт с какао

Ингредиенты

Для теста:

Мука – ½ стакана, порошок какао – 2 чайные ложки, сахар – ⅔ стакана, маргарин – ½ пачки, яйца – 3 шт., вода – 2 столовые ложки

Для крема: молоко сгущенное – 1 банка, масло сливочное – 100 г, ванилин – на кончике ножа

Способ приготовления

Растопить маргарин и растереть его с сахаром до получения однородной смеси. Порошок какао тщательно перемешать с мукой, добавить теплую воду и яйца. Полученную смесь добавить к маргарину, растертому с сахаром. Перемешать и взбить.

Готовое тесто уложить в цилиндрическую форму, выровнять верх. Выпекать на решетке при полной мощности в течение 5 минут. После этого вынуть торт из печи, дать немного постоять и извлечь из формы. Остудить и разрезать на две части.

Приготовить крем. Для этого сгущенное молоко взбить со сливочным маслом. Добавить ванилин. Один корж можно смазать джемом или вареньем, другой – кремом.

Торт «Птичье гнездо»

Ингредиенты

Мука – 3 стакана, сахар – 2 стакана, сметана – 1 стакан, мед – 2 столовые ложки, масло сливочное – ½ пачки, яйца – 2 шт., шоколад – 1 плитка, сода пищевая гашеная – 1 чайная ложка

Способ приготовления

Из муки, 1 стакана сахара, меда, сливочного масла, яиц, соды замесить тесто. Сформовать из него шарики величиной с орех. Выложить их на противень, смазанный маслом, и выпекать при средней мощности в течение 5 минут.

Теперь начинается постройка «гнезда». На плоское блюдо уложить слоем шарики (дно), залить растопленным шоколадом. Затем сделать из шариков бортик («гнездо») и тоже залить растопленным шоколадом. Оставшиеся шарики положить внутрь «гнезда» и залить сметанным кремом. Это будут «яйца». Готовый торт на 2 часа поставить в холодильник.

Сметанный крем готовится так: взбить сметану с 1 стаканом сахара.

Торт фруктовый с творогом

Ингредиенты

Мука пшеничная – 1 стакан, яйца – 3 шт. сахар – 1 стакан, сахар ванильный – 2 пакетика, масло сливочное – 2 столовые ложки, творог жирный – 200 г, желатин – ½ пакетика, вода – ½ стакана, сок лимонный – 6 столовых ложек, сливки – 1 стакан, мандарины – 2 шт., сливы – 5 шт., виноград – 1 гроздь, персики – 3 шт., ананас – несколько ломтиков, физалис – 2 – 3 шт., миндаль рубленый – 2 столовые ложки, сок фруктовый (виноградный, яблочный) – 1 стакан

Способ приготовления

Взбить в крутую пену яйца с 1 стаканом сахара, добавить пакетик ванильного сахара. Сверху просеять муку, добавить растопленное сливочное масло и осторожно перемешать. Переложить его в форму, застеленную пергаментной бумагой.

Выпекать при мощности ниже средней в течение 8 – 10 минут.

В небольшой кастрюльке смешать лимонный сок и воду, добавить желатин, оставшийся сахар и дать постоять 4 – 5 минут. После этого прогреть до той поры, пока сахар не растворится. После этого сироп нужно остудить.

В отдельной посуде соединить творог и ванильный сахар, добавить теплый сироп, перемешать и поставить на 20 минут в холодильник.

Взбить сливки и добавить в крем.

Торт разрезать на 2 части. Нижнюю положить на блюдо, смазать творожным кремом, накрыть вторым коржом и прижать. Сверху на торт выложить оставшийся творожный крем таким образом, чтобы по краю образовался бортик, и поставить на 1 час в холодильник.

Украсить фруктами поверхность торта. Миндалем обсыпать края.

Сок подогреть, добавить желатин. Когда желатин растворится, залить смесью поверхность торта и снова поставить его в холодильник на 20 минут.

Торт лимонный со сгущенным молоком

Ингредиенты

Мука – 1 стакан, масло сливочное охлажденное – ½ пачки, яйца – 4 шт., крахмал – 1 столовая ложка, лимоны – 4 шт., молоко сгущенное – ½ банки, пудра сахарная – ½ стакана, соль, мята или мелисса

Способ приготовления

Смешать муку, соль, сливочное масло, яичный желток и замесить тесто. Если потребуется, добавить немного холодной воды. Готовое тесто завернуть в полиэтилен и поместить в холодильник на 20 минут.

Тем временем подготовить лимоны. Для этого вымыть их горячей водой, обсушить, выжать сок, а цедру натереть на терке. Отлить стакан сока и вскипятить его.

Крахмал развести в воде, влить горячий лимонный сок и довести до кипения, добавить лимонную цедру и снять кастрюлю с плиты. Помешивая, ввести в получившийся пудинг по одной ложке желтки, смешанные со сгущенным молоком, немного остудить.

Тесто достать из холодильника, выложить в форму. Выпекать при полной мощности 3 – 3,5 минуты. Вынуть торт из печи и равномерно разложить по его поверхности пудинг. Затем сделать мощность нагрева ниже средней и держать торт в печи еще 3 минуты.

Остудить торт, не вынимая из формы. Взбить яичные белки, постепенно вводя сахарную пудру.

Готовый торт смазать взбитыми белками и слегка подогреть в печи. Посыпать сахарной пудрой и украсить листочками мяты или мелиссы.

Торт ягодный со сметаной

Ингредиенты

Мука – 1 стакан, сахар – 2 стакана, крахмал – 1 столовая ложка, порошок какао – 3 чайные ложки, ванильный сахар – 1 пакетик, яйца – 6 шт., свежая клубника – 2 стакана, свежая малина – 1 стакан, малиновый джем – 2 столовые ложки, сметана – 2 стакана, масло сливочное – 1 столовая ложка

Способ приготовления

Взбить яйца с 1 стаканом сахара до получения крепкой пены. В посуде смешать крахмал, муку, порошок какао и просеять на яичную массу, осторожно перемешать.

Готовое тесто переложить в смазанную маслом форму и выпекать при средней мощности в течение 10 минут. После этого вынуть форму из печи и немного остудить. Затем корж извлечь из формы.

Ягоды вымыть, обсушить. Несколько ягод клубники оставить с чашелистиками и отложить их вместе с малиной – они послужат украшением торта.

Смешать ягоды с оставшимся сахаром и истолочь в пюре. 1 стакан сметаны взбить с ванильным сахаром и смешать с ягодным пюре.

Остывший корж разрезать на 3 части, нижний смазать ягодно-сметанным кремом, положить второй корж, смазав оставшимся кремом, затем третий. Поставить в холодильник на 3 часа.

Оставшуюся сметану взбить в пену и обмазать торт. Верх украсить малиновым джемом, а также ягодами клубники и малины.

Пирожные «Сластена»

Ингредиенты

Мука – 2 стакана, сахар – ½ стакана, масло сливочное – 100 г, яичные желтки – 3 шт., вода – 3 столовые ложки, цедра одного лимона, сахарная пудра для посыпки

Способ приготовления

Из муки, сахара, теплой воды, сливочного масла, 2 желтков, мелко нарезанной лимонной цедры замесить тесто.

На противень, смазанный маслом, выложить сформованные из готового теста шарики и выпекать при мощности выше средней 2 минуты.

Вынуть противень из печи, смазать готовые шарики желтком, обсыпать сахарной пудрой и прогревать в печи при той же мощности 30 секунд.

Пирожные «Негро»

Ингредиенты

Мука – ½ стакана, масло сливочное – 130 г, сахар – 3 столовые ложки, порошок какао – 1 столовая ложка, пудра сахарная – 2 столовые ложки, кофе черный – 1 столовая ложка

Способ приготовления

Смешать муку, сахар, какао, добавить большую часть сливочного масла, хорошо растереть. После этого полученную массу взбить до пышности. Застелить противень пергаментной бумагой и выложить на него сформованные из теста шарики, слегка приплюснув их. Выпекать при средней мощности 3 минуты. Вынуть противень из печи и дать остыть.

Взбить оставшееся масло, сахарную пудру и свежеприготовленный черный кофе. Половину пирожных смазать кремом и соединить с остальными попарно. Посыпать сахарной пудрой.

Пирожные с пряностями

Ингредиенты

Мука – 1 ½ стакана, сахар – ½ стакана, масло сливочное – 100 г, молоко теплое – ½ стакана, белки яичные – 2 шт., орех молотый мускатный, корица молотая, имбирь молотый, перец черный молотый, кардамон молотый, пудра сахарная, сода – на кончике ножа

Способ приготовления

Соду растворить в теплом молоке, сливочное масло взбить, все смешать и хорошо растереть. Затем добавить сахар и пряности, всыпая их постепенно небольшими порциями. Всыпать муку и замесить тесто. Раскатать его в тонкий корж и формочкой нарезать различные фигурки. На противень постелить пергаментную бумагу и выложить пирожные. Выпекать при средней мощности 3 минуты. Вынуть из печи противень с пирожными и дать немного постоять.

Белки взбить с сахарной пудрой в крутую пену, смазать поверхность пирожных и поставить в печь для подсушивания.

Пирожные с ромом

Ингредиенты

Мука – 3 стакана, масло сливочное – 200 г, орехи грецкие рубленые – 1 стакан, изюм – 1 стакан, сахар – 1 стакан, ром – 4 столовые ложки, вода – 6 столовых ложек, шоколад – 1 плитка, джем абрикосовый – 1 стакан, яйца – 5 шт., цедра лимонная – 1 чайная ложка, разрыхлитель – 1 чайная ложка, корица – 1 чайная ложка, перец душистый, соль

Способ приготовления

Изюм, грецкие орехи, ром и воду смешать и поставить в холодильник на 12 часов.

Из части муки, половинной нормы масла, 1 столовой ложки сахара, соли, цедры и 1 яйца замесить тесто. Его также нужно поместить в холод на 12 часов.

К охлажденной ореховой массе добавить натертый шоколад и пряности.

Форму смазать маслом, выложить в нее тесто и разровнять его поверхность. Сверху выложить ореховую массу. Взбить 4 яйца, оставшееся масло, сахар и муку, добавить разрыхлитель. Эту смесь выложить на ореховую массу и выпекать при полной мощности 4 минуты.

Готовую выпечку нарезать ромбиками, треугольниками, квадратами и украсить джемом и орехами.

Пирожные с персиками

Ингредиенты

Мука – 2 стакана, разрыхлитель – 3 чайные ложки, сахар – 2 ½ стакана, масло растительное – неполный стакан, лимонад желтый – 1 стакан, сахар ванильный – 6 пакетиков, персики свежие – 10 шт., сливки – 3 стакана, сметана жирная – 2 стакана, яйца – 2 шт.

Способ приготовления

Яйца смешать с сахаром и 1 пакетиком ванильного сахара. Растереть в пышную массу, добавить растительное масло и лимонад. Взбить до получения плотного светлого крема.

Муку и разрыхлитель смешать, просеять поверх крема и продолжать взбивать. На противень, смазанный жиром, выложить тесто. Выпекать при мощности ниже средней 10 минут.

Свежие персики ошпарить кипятком и снять с них кожицу. Разрезать пополам каждый персик, удалить косточку и измельчить.

Сливки и 3 пакетика ванильного сахара взбить в крутую пену. Перемешать сметану и 2 пакетика ванильного сахара, добавить измельченные персики. Взбитые сливки очень осторожно, перемешивая, ввести в сметанно-персиковую массу.

Полученный крем распределить по поверхности остывшего коржа. Дать постоять 20 минут, после чего нарезать кусочками.

Мини-пирожные «Ванильные»

Ингредиенты

Мука – 2 стакана, порошок какао – 4 чайные ложки, кофе молотый натуральный – ½ столовой ложки, масло сливочное – 100 г, пудра сахарная – 1 столовая ложка, ванилин

Способ приготовления

Смешать муку, какао и кофе, добавить сахарную пудру, ванилин, сливочное масло. Замесить тесто и поставить на 1 час в холодильник.

Из готового теста сформовать шарики и выложить на застеленный пергаментной бумагой противень, немного примяв вилкой.

Выпекать при средней мощности 5 минут.

Пирог с овощами и сыром

Ингредиенты

Мука – 2 ½ стакана, яйца – 4 шт., масло сливочное – 200 г, кабачки цуккини – 2 шт., помидоры – 4 шт., сметана – ½ стакана, сыр натертый – 1 стакан, зелень петрушки или укропа рубленая, перец черный молотый, соль

Способ приготовления

Из муки, 1 яйца, соли и сливочного масла замесить тесто. Поместить его в холодильник на 40 минут. Помидоры и кабачки нарезать ломтиками, взбить 3 яйца со сметаной, добавить в яично-сметанную смесь специи и зелень.

Из ⅔ теста раскатать лепешку и уложить в смазанную маслом форму. Сверху высыпать сыр и залить яично-овощной смесью. Из оставшегося теста сделать полоски, уложить на пирог в виде решетки, смазать маслом.

Выпекать при полной мощности 7 минут.

Пирог по-немецки

Ингредиенты

Мука – 1 стакан, масло сливочное охлажденное – 100 г, яйца – 4 шт., лук зеленый – 3 пучка, лосось копченый – 1 крупный кусок, сметана – 2 стакана, перец черный молотый, перец кайенский, соль

Способ приготовления

Из муки, соли, 1 яйца, сливочного масла замесить тесто. Положить его на 15 минут в холодильник. Зеленый лук нарезать и спассеровать в сливочном масле, посолить, поперчить, остудить.

Копченого лосося нарезать полосками и смешать с обжаренным зеленым луком. Оставшиеся яйца, кайенский перец, соль, сметану, черный перец хорошо перемешать.

Готовое тесто раскатать в пласт и переложить на смазанный маслом противень, приподняв немного края. Сверху на тесто выложить кусочки лосося с луком и залить яичной смесью.

Выпекать при мощности выше средней 6 минут.

Пирог с сыром и сметаной

Ингредиенты

Мука – 1 стакан, маргарин – ½ пачки, яйца – 4 шт., лук репчатый – 1 шт., сыр натертый острых сортов – 1 стакан, лук зеленый – 2 пучка, сметана – 1 стакан, зелень измельченная, перец, соль

Способ приготовления

Из муки, 1 яйца, маргарина, соли замесить тесто. Положить его на 20 минут в холодильник.

Тем временем подготовить начинку. Измельчить зеленый лук, репчатый нарезать кольцами.

Готовое тесто раскатать, выложить в смазанную жиром форму, сделав по краям бортики. Поставить в печь на 20 секунд.

Приготовить сметанный соус: смешать сметану, 3 яйца, соль, перец, зеленый и репчатый лук, зелень.

Вынуть из печи пирог, полить сметанным соусом, сверху выложить натертый сыр и выпекать при средней мощности в течение 5 минут.

Пирог с грибами и картофелем

Ингредиенты

Грибы сушеные – 6 шт., картофель – 6 шт., яйца – 4 шт., сыр острых сортов натертый – 4 столовые ложки, масло сливочное – 150 г, чеснок – 3 зубчика, зелень, перец черный молотый, соль

Способ приготовления

Картофель почистить и нарезать тонкими ломтиками. Грибы залить теплой водой и дать постоять 1 час. По истечении этого времени грибы отварить в той же воде, в которой они вымачивались, выпарив жидкость наполовину. Зелень вымыть и измельчить. Чеснок пропустить через чеснокодавилку. Смешать грибы, зелень, чеснок, яйца, сыр, сливочное масло, посолить, поперчить.

Форму смазать маслом и выложить туда слоями картофель и грибную массу так, чтобы верхним слоем были грибы.

Выпекать при средней мощности 10 минут.

Пирог мясной с хреном

Ингредиенты

Мука – 2 ½ стакана, масло сливочное – 150 г, молоко – ½ стакана, фарш мясной – 300 г, сыр острый натертый – 2 столовые ложки, яйцо – 1 шт., соус острый томатный или кетчуп – 1 столовая ложка, хрен натертый – ½ столовой ложки, горчица – 1 чайная ложка, хлеб белый – 1 ломоть, вода – ½ стакана, сухари панировочные – 1 столовая ложка, соль, сахар

Способ приготовления

Для выпечки этого пирога понадобится слоеное тесто. Готовить его нужно так. Растворить в молоке соль и сахар, добавить масло сливочное, муку и быстро вымесить, чтобы тесто было гладким и блестящим.

Поместить тесто в холодильник на 2 – 3 часа, а затем раскатать его 3 раза, каждый раз складывая в 4 слоя.

Белый хлеб замочить в воде, раскрошить. Смешать фарш, хлеб, яйцо, соус, хрен, горчицу. Форму выстелить пергаментной бумагой и положить на нее раскатанное тесто. Сверху выложить начинку, посыпать сыром и панировочными сухарями.

Выпекать при мощности ниже средней 15 минут.

Пирог с баклажанами

Ингредиенты

Мука – 3 стакана, вода теплая – 2 столовые ложки, масло сливочное – 150 г, баклажаны – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., бекон – 100 г, яйца – 2 шт., сметана – ½ стакана, белок яичный – 1 шт., перец молотый черный, зелень измельченная, соль

Способ приготовления

Муку растереть с маслом, добавить теплую воду и замесить тесто. На дно формы постелить лист пергаментной бумаги и выложить раскатанное в пласт тесто, смазать яичным белком.

Баклажаны нарезать кубиками, добавить мелко нарезанный лук и ломтики бекона, посолить, поперчить. Прогревать в печи при максимальной мощности 1 минуту.

Выложить баклажанную смесь на тесто и залить яйцами, взбитыми со сметаной. Выпекать при мощности ниже средней 20 минут. Готовый пирог посыпать зеленью.

Пирог с мясом цыпленка

Ингредиенты

Тесто слоеное – 1 пачка, масло сливочное – 100 г, мясо цыпленка вареное – 400 г, лук репчатый – 1 шт., сыр натертый – 2 столовые ложки, яйцо вареное – 1 шт., рис отварной – 2 столовые ложки, перец черный молотый, соль

Способ приготовления

Замесить слоеное тесто так, как описано в предыдущих рецептах.

Разделать вареного цыпленка: мясо отделить от костей, смешать с рисом, рубленым вареным яйцом и измельченным луком. Добавить соль, перец, масло и хорошо перемешать.

Из готового теста раскатать 2 лепешки. Одну уложить в смазанную маслом форму, выложить на нее начинку, прикрыть второй лепешкой, края защипнуть. Верх пирога смазать маслом и посыпать натертым сыром.

Выпекать при средней мощности 15 минут.

Пирог с яблоками

Ингредиенты

Мука – 2 ½ стакана, молоко теплое – 2 столовые ложки, сахар – ½ стакана, масло сливочное – 150 г, пудра сахарная – 2 столовые ложки, яблоки – 6 шт., белок яичный – 1 шт.

Способ приготовления

Муку смешать с сахаром и маслом, растереть до получения однородного состояния. Добавить теплое молоко и замесить мягкое тесто. Положить его на 1 час в холодильник.

Из готового теста раскатать 2 лепешки. В форму постелить пергаментную бумагу и выложить 1 лепешку. Сверху на нее поместить нарезанные ломтиками яблоки, посыпать сахарной пудрой. Накрыть второй лепешкой и защипнуть края. Сделать несколько проколов, смазать взбитым белком и посыпать сахарной пудрой.

Выпекать при мощности ниже средней 15 минут.

Пирог с апельсином и орехами

Ингредиенты

Сахар – 1 ½ стакана, мука – 1 ½ стакана, морковь – 4 шт., яйца – 3 шт., масло сливочное – 150 г, орехи очищенные – 2 столовые ложки, апельсин – 1 шт., пудра сахарная – ½ стакана, масло растительное – 1 чайная ложка, разрыхлитель – 1 чайная ложка

Способ приготовления

Апельсин очистить, разделить на дольки, цедру натереть. Сливочное масло распустить на горячей водяной бане, после чего взбить с сахаром до получения однородной массы. Добавить яйца и натертую апельсиновую цедру, продолжая взбивать. После этого всыпать муку и разрыхлитель.

Морковь почистить и натереть на мелкой терке, орехи измельчить. Орехи и морковь добавить в тесто и взбить.

Форму застелить пергаментной бумагой и выложить на нее тесто. Сверху разложить апельсиновые дольки.

Выпекать при максимальной мощности 8 минут. За это время взбить растительное масло с сахарной пудрой. Полученной смесью залить готовый пирог.

Пирог «Медовый» с орехами

Ингредиенты

Мука – 3 стакана, молоко – 3 стакана, дрожжи – 1 ½ чайные ложки, масло сливочное – 200 г, мед – 1 стакан, орехи очищенные – ½ стакана, соль

Способ приготовления

Дрожжи распустить в молоке, добавить щепотку соли, всыпать муку, положить 2 столовые ложки меда, небольшой кусочек сливочного масла и замесить тесто. Накрыть его полотенцем и поставить в теплое место для расстойки.

Смешать оставшееся сливочное масло, мед и 6 столовых ложек молока. Прогревать эту смесь при средней мощности 1 минуту. После этого всыпать молотые орехи и дать остыть.

Дрожжевое тесто обмять и раскатать в пласт. Переложить на противень, смазанный маслом, и оставить для расстойки.

Орехово-медовую смесь разложить по поверхности теста. Выпекать пирог при мощности выше средней 10 минут.

Десерты

Десерт с орехами и сливовым джемом

Ингредиенты

Яблоки крупные – 2 шт., джем сливовый – 3 столовые ложки, орехи измельченные – 2 столовые ложки, белок яичный – 1 шт., сахар

Способ приготовления

Яблоки вымыть, разрезать пополам и удалить сердцевины. Выложить их на блюдо и запекать 4 минуты при средней мощности.

Джем смешать с орехами. Белок взбить, добавить немного сахара, сливовый джем и еще раз взбить. Половинки яблок смазать полученной смесью и запекать в течение 1 минуты при той же мощности.

Десерт со взбитыми сливками и корицей

Ингредиенты

Яблоки среднего размера – 4 шт., сахар – 1 столовая ложка, масло сливочное – 1 столовая ложка, мука – 1 ½ столовой ложки, сливки взбитые – 1 столовая ложка, пудра сахарная – 1 чайная ложка, корица молотая

Способ приготовления

Яблоки вымыть, мелко нарезать. Сахар и измельченные яблоки положить в посуду, закрыть крышкой и прогревать при максимальной мощности в течение 3 минут до размягчения.

Муку растереть с маслом, добавить сахарную пудру и корицу, перемешать с яблоками и запекать в течение 5 минут при полной мощности.

Подавая на стол, блюдо украсить взбитыми сливками.

Десерт яблочный с мороженым

Ингредиенты

Яблоки среднего размера – 3 шт., белки яичные – 2 шт., мороженое – 1 брикет, сахар – ½ стакана, вода – ½ стакана, корица, гвоздика, цедра лимона

Способ приготовления

Одну столовую ложку сахара, корицу, цедру лимона и гвоздику залить водой и хорошо перемешать. При полной мощности проварить полученную смесь в течение 5 минут.

Яблоки очистить, разрезать пополам и удалить сердцевины. Положить их в сироп и проварить 2 минуты, пока не станут мягкими. После этого в углубления, оставшиеся от сердцевин, положить мороженое, сверху – взбитые с оставшимся сахаром яичные белки. Яблоки уложить в форму для выпекания и прогревать при полной мощности 1 минуту.

Десерт с красным вином и миндалем

Ингредиенты

Яблоки крупные – 2 шт., орехи молотые – 2 чайные ложки, масло сливочное – 1 столовая ложка, вино красное – 1 столовая ложка, варенье смородиновое – 1 чайная ложка, молоко – 1 столовая ложка, крахмал – 1 чайная ложка, сахар – 2 столовые ложки, желток яичный – 1 шт., сахар ванильный, изюм, миндаль, печенье

Способ приготовления

Сначала нужно приготовить крем. Для этого часть молока смешать с крахмалом. В оставшуюся часть добавить масло и сахар и прогревать на максимальной мощности 1 минуту. После этого добавить в нагретую смесь молоко с крахмалом. Прогревать еще 1 минуту при той же мощности. Перемешать и осторожно добавить желток, растертый с ванильным сахаром. Подержать в печи еще 30 секунд.

Яблоки вымыть, удалить сердцевины. Добавить в крем орехи, миндаль, изюм, хорошо перемешать и полученной смесью наполнить углубления в яблоках.

Форму смазать маслом, уложить в нее яблоки и сбрызнуть их вином. Запекать 7 минут при полной мощности под закрытой крышкой.

Готовые яблоки выложить на печенье, украсить вареньем и подать к столу.

Пудинг яблочный с орехами

Ингредиенты

Яблоки – 4 шт., молоко – 1 стакан, крупа манная – 3 столовые ложки, яйцо – 1 шт., сахар – 2 столовые ложки, орехи измельченные – 2 столовые ложки, сухари панировочные – 1 столовая ложка, масло сливочное – 50 г, изюм – 1 чайная ложка, соль, корица

Способ приготовления

Молоко вылить в посуду, прогревать при максимальной мощности 2 минуты. Добавить манную крупу, соль, сахар и еще подержать в печи 2 минуты. В получившуюся манную кашу ввести желток, масло, толченые орехи, корицу, изюм, перемешать и добавить взбитый белок. Яблоки вымыть, нарезать тонкими дольками.

Форму смазать маслом, обсыпать сухарями, выложить слой нарезанных яблок. Сверху поместить манную кашу. Запекать при средней мощности в течение 7 – 9 минут.

Шарлотка по-славянски

Ингредиенты

Яблоки крупные – 2 шт., хлеб белый – 1 большой ломоть, молоко – 1 стакан, яйца – 2 шт., сахар – 1 столовая ложка, сухари панировочные – 1 столовая ложка, пудра сахарная – 1 чайная ложка, жир

Способ приготовления

Для приготовления этой шарлотки лучше всего брать черствый хлеб. Нужно срезать с него корку, а мякоть измельчить. Яйца взбить с сахаром, добавить теплое молоко и перемешать.

После этого яично-молочной смесью залить хлеб и дать постоять в течение 5 минут. Тем временем почистить и нарезать яблоки, которые соединить затем с яично-молочной смесью.

Форму смазать жиром, обсыпать сухарями и выложить приготовленную смесь. Накрыть пергаментной бумагой и запекать в течение 8 минут при средней мощности.

При подаче на стол шарлотку посыпать сахарной пудрой.

Фаршированные яблоки с творогом и изюмом

Ингредиенты

Крупные яблоки – 4 шт., творог – 1 ½ столовой ложки, сахар – 2 чайные ложки, яичный желток – 1 шт., изюм – 2 столовые ложки, манная крупа – 2 чайные ложки, сливочное масло

Способ приготовления

Творог протереть, смешать с изюмом, сахаром, манной крупой, растопленным сливочным маслом и желтком.

С яблок срезать верхушку и удалить сердцевину так, чтобы не нарушить целостность яблока.

Получившиеся яблочные корзинки наполнить приготовленной смесью и запекать при средней мощности в течение 2 минут.

Абрикосы со сливками и белым вином

Ингредиенты

Абрикосы – 10 шт., сахар – 1 столовая ложка, вино белое – 1 ½ стакана, желатин – 3 чайные ложки, сок лимонный – 2 столовые ложки, сливки – 1 стакан, вода

Способ приготовления

Желатин залить холодной водой и оставить на 10 минут. Абрикосы вымыть, нарезать дольками и выложить в посуду. Добавить сахар, влить 2 стакана воды, закрыть крышкой и прогревать при полной мощности 5 минут.

После этого растворенный желатин влить в абрикосы, добавить лимонный сок и белое вино. Формочки, в которых будет подаваться желе, ополоснуть холодной водой и разлить в них полученную смесь. Поставить ненадолго в холодильник.

Подать к столу вместе со взбитыми сливками.

Десерт банановый с красной смородиной

Ингредиенты

Бананы – 2 шт., сахар – 2 чайные ложки, белки яичные – 2 шт., варенье из красной смородины – 2 чайные ложки, сок лимонный

Способ приготовления

Бананы очистить, разрезать каждый вдоль на 2 части. Положить их срезами вниз на блюдо, смазать вареньем из красной смородины.

Белки взбить с сахаром и лимонным соком до образования крутой пены.

Полученную смесь выложить на бананы.

Запекать десерт при полной мощности в течение 2 минут.

Десерт грушевый с корицей

Ингредиенты

Груши – 4 шт., сахар – ½ стакана, вода – 1 столовая ложка, молотая корица

Способ приготовления

Сахар смешать с водой и прогревать при полной мощности 2 минуты, пока он не расплавится.

Груши вымыть и разложить в другой посуде зауженными частями к центру, полить расплавленным сахаром и посыпать корицей.

Прогревать при средней мощности в течение 10 минут и дать немного постоять.

Десерт клубничный с ванильным сахаром

Ингредиенты

Клубника – 3 стакана, масло сливочное – 2 столовые ложки, молоко – ½ стакана, крахмал – 2 чайные ложки, сахар – 2 столовые ложки, желток яичный – 1 шт., пудра сахарная, сахар ванильный

Способ приготовления

Часть молока влить в посуду, смешать с сахаром и маслом и прогревать при полной мощности в течение 1 минуты. В другой посуде смешать оставшееся молоко с крахмалом и вылить в разогретую смесь, тщательно перемешивая. Подержать в печи еще 1 минуту при той же мощности.

Добавить яичный желток, растертый с ванильным сахаром, и нагреть до кипения.

В форме растопить масло, выложить клубнику, посыпать сахарной пудрой и полить ванильной смесью.

Запекать в течение 10 минут при средней мощности.

Десерт персиковый с медом

Ингредиенты

Творог – 2 стакана, яйцо – 1 шт., персики – 2 шт., сахар – 2 столовые ложки, мед – 1 столовая ложка, крупа манная – 1 столовая ложка, изюм – 1 столовая ложка, миндаль молотый – 1 столовая ложка, вино сухое белое – 2 столовые ложки, сок лимонный – 2 столовые ложки, цедра лимона

Способ приготовления

С персиков снять кожицу, разрезать пополам и удалить косточки. Выложить персики в посуду, добавить мед, лимонную цедру, лимонный сок и вино. Прогревать в печи при мощности выше средней 1 минуту.

В отдельной посуде растереть желток с сахаром, добавить творог, манную крупу, изюм, миндаль и сок, образовавшийся при тушении персиков, а также взбитый белок. Хорошо перемешать и выложить на персики. Посыпать молотым миндалем и сахаром.

Запекать при мощности ниже средней в течение 10 минут.

Десерт сливовый с гвоздикой

Ингредиенты

Сливы – 10 – 15 шт., сахар – 4 столовые ложки, масло сливочное – 1 столовая ложка, корица, гвоздика

Способ приготовления

Сливы вымыть, разрезать, удалить косточки. Уложить в посуду, добавить сахар, сливочное масло, корицу, гвоздику и прогревать в печи при максимальной мощности 5 минут. В процессе приготовления перемешать 2 – 3 раза.

Десерт с курагой

Ингредиенты

Курага – 2 стакана, сок апельсиновый – 1 ½ стакана, желатин – 1 столовая ложка, мед – 2 чайные ложки, кефир – 1 стакан

Способ приготовления

Курагу промыть, выложить в посуду, залить апельсиновым соком, оставив немного для замачивания желатина. Прогревать курагу 5 минут при максимальной мощности. В оставшемся соке замочить желатин. Когда он разбухнет, подержать его в печи при средней мощности 30 секунд. Но до кипения не доводить!

Остывшую курагу смешать с медом и взбить. Добавить желатин и снова взбить. Влить кефир и в третий раз взбить.

Поставить в печь на 20 секунд при средней мощности.

Мусс кофейный

Ингредиенты

Шоколад – 1 маленькая плитка, кофе крепкий свежеприготовленный – 1 столовая ложка, желатин – 2 чайные ложки, яйцо – 1 шт., вода кипяченая холодная – 2 ½ стакана

Способ приготовления

Желатин залить небольшим количеством холодной кипяченой воды, дать набухнуть. После этого посуду с желатином поместить в печь и прогревать при средней мощности в течение 20 секунд. В желатин добавить кофе, измельченный шоколад и снова прогревать 1 минуту при той же мощности.

Взять посуду большего размера, влить в нее 2 стакана воды, желатиновую смесь, добавить желток и взбить. Дать смеси охладиться.

Белок взбить и соединить с остывшей желатиново-желтковой массой.

Мусс малиновый с желатином

Ингредиенты

Малина – 2 стакана, белки яичные – 2 шт., желатин – 2 чайные ложки, сахарная пудра – 2 чайные ложки, вода – 2 столовые ложки

Способ приготовления

Желатин залить водой, дать немного постоять, а затем поместить в печь на 20 секунд, но не доводить до кипения.

Ягоды промыть, обсушить и размять, добавить сахарную пудру и белок, охладить и взбить. После этого соединить взбитую малину с желатином и снова взбить. Выложить в формочки и остудить.

Мусс вишнево-смородиновый

Ингредиенты

Смородина красная – 1 ½ стакана, вишня – 1 стакан, мед – 1 столовая ложка, крахмал – 1 чайная ложка, сахар ванильный, палочка корицы, сливки взбитые

Способ приготовления

Ягоды промыть, перебрать, из вишен удалить косточки. Выложить ягоды в посуду, добавить мед, ванильный сахар, немного воды и корицу. Прогревать на максимальной мощности 5 минут.

В это время развести крахмал, влить его в ягоды, размешать и дать вскипеть. После этого удалить корицу и подать на стол со взбитыми сливками.

Мусс клубничный с ванильным сахаром

Ингредиенты

Клубника – 2 стакана, молоко – ½ стакана, желатин – 2 чайные ложки, сахарная пудра – 1 чайная ложка, ванильный сахар – 1 пакетик, холодная кипяченая вода – 2 столовые ложки

Способ приготовления

Желатин распустить в холодной кипяченой воде, потом прогревать при средней мощности 30 секунд, не доводя до кипения.

В другой посуде разогреть молоко, влить туда желатин, положить вымытую и размятую с сахарной пудрой клубнику, всыпать ванильный сахар. Поместить в печь на 20 секунд, а затем взбивать до тех пор, пока масса не загустеет.

Выложить в формочки и дать остыть.

Десерт «Фруктовое ассорти»

Ингредиенты

Яблоки – 2 шт., груши – 1 шт., слива – 1 шт., персики – 2 шт., мука – 2 столовые ложки, масло сливочное – 2 чайные ложки, сахар – 1 столовая ложка

Способ приготовления

Фрукты вымыть, измельчить, выложить в посуду. После этого поставить в печь и прогревать при полной мощности 3 минуты.

В другой посуде смешать муку с маслом и растереть до образования мелких крупинок. Добавить половинную норму сахара и перемешать. Оставшийся сахар высыпать в посуду с фруктами и дать ему раствориться.

После этого на фруктовую смесь выложить растертое масло, прогревать в печи при максимальной мощности 4 минуты.

К столу подавать охлажденным.

Десерт грушевый с какао

Ингредиенты

Груши крупные – 4 шт., молоко – 1 стакан, масло сливочное – 1 столовая ложка, мука – 2 чайные ложки, яйцо – 1 шт., пудра сахарная – 2 чайные ложки, порошок какао – 2 чайные ложки, ванилин

Способ приготовления

Груши вымыть, измельчить и выложить в подходящую посуду. Сахарную пудру взбить с маслом, добавить яйцо, молоко и снова взбить.

После этого соединить яичную смесь с мукой и какао и замесить тесто, которое выложить ровным слоем на груши.

Выпекать при полной мощности 2 минуты. Вынуть посуду из печи, дать немного постоять.

Суфле сливочно-шоколадное

Ингредиенты

Молоко – 1 стакан, шоколад – 1 плитка, яйца – 3 шт., сливки – 1 стакан, сахар – ½ стакана, желатин – 2 чайные ложки, корица

Способ приготовления

Соединить в посуде бóльшую часть сахара и желатин. Отдельно взбить желтки, влить их в молоко. Полученную смесь добавить в желатин с сахаром и прогревать при мощности ниже средней 3 минуты.

После того как смесь загустеет, влить растопленный шоколад, всыпать молотую корицу и тщательно взбить.

Тем временем взбить белки, всыпая постепенно оставшийся сахар. В шоколадную смесь добавить взбитые белки и сливки, тщательно перемешать.

Разлить по формочкам и поставить в холодильник на 2 часа.

Помадка орехово-сливочная

Ингредиенты

Шоколад – 1 плитка, изюм – 1 столовая ложка, курага – ½ стакана, орехи грецкие молотые – 3 столовые ложки, масло сливочное – 1 чайная ложка, сливки – 1 столовая ложка, пудра сахарная – ½ стакана, ванилин

Способ приготовления

В посуду влить сливки, добавить натертый шоколад и сливочное масло. Прогревать в печи при полной мощности 1 минуту. Полученную смесь взбить, постепенно всыпая сахарную пудру. Затем добавить промытый и обсушенный изюм, измельченную курагу, орехи, ванилин и перемешать.

Форму застелить пергаментной бумагой, выложить полученную массу и поставить в печь на 40 секунд. По истечении этого времени вынуть форму из печи и поставить остужаться.

Готовую помадку нарезать квадратиками, треугольничками, ромбиками и т. д.

Желе абрикосовое с ванилином

Ингредиенты

Сок абрикосовый – 2 стакана, желатин – 3 чайные ложки, вода – 3 столовые ложки, сахар, ванилин

Способ приготовления

Желатин залить водой и дать набухнуть. После этого прогревать его в печи 40 секунд при средней мощности. Добавить в желатин сок, сахар и ванилин. Тщательно перемешать. По желанию можно добавить ликер, пищевой краситель и пр.

Полученную массу разлить в формочки и поставить на 2 часа в холодильник для того, чтобы желе застыло.

Пудинг шоколадный с миндалем

Ингредиенты

Шоколад – 1 плитка, миндаль молотый – 2 столовые ложки, порошок какао – 1 чайная ложка, масло сливочное – 1 столовая ложка, сахар – 1 столовая ложка, яйца – 2 шт., сухари панировочные – 2 столовые ложки, сливки – ½ стакана, ванилин, корица

Способ приготовления

Смешать размягченное сливочное масло, сахар, желтки, натертый шоколад, панировочные сухари, молотый миндаль, ванилин, какао и корицу, тщательно растереть. Яичные белки взбить в крутую пену и постепенно ввести в основную смесь.

Форму смазать жиром, посыпать панировочными сухарями и выложить в нее готовую массу. Запекать при полной мощности в течение 3 минут. К столу подать со взбитыми сливками.

Пудинг с апельсиновым ликером

Ингредиенты

Яйцо – 1 шт., молоко – 1 стакан, сахар – 2 столовые ложки, крупа манная – 1 столовая ложка, масло сливочное – 1 столовая ложка, мед – 2 столовые ложки, миндаль измельченный – 1 столовая ложка, сок апельсиновый – ½ стакана, ликер апельсиновый – ½ стакана, ванилин, цедра лимонная, соль

Способ приготовления

Вскипятить молоко с ванилином, сахаром, половинной нормой сливочного масла и солью.

Тонкой струйкой ввести манную крупу и добавить немного лимонной цедры. Прогревать в печи при средней мощности 3 минуты.

Яичный белок взбить в крутую пену. Немного манного пудинга смешать с желтком и растереть, затем соединить белковую пену, желтковую массу, апельсиновый сок и основную часть пудинга.

Разогреть мед и оставшееся сливочное масло в течение 50 секунд при полной мощности. Добавить апельсиновый ликер и размешать. Остудить пудинг, выложить на тарелку и посыпать миндалем.

Пудинг молочно-вишневый

Ингредиенты

Джем вишневый – 2 столовые ложки, мука – 1 стакан, сало почечное – 20–30 г, вода, молоко

Способ приготовления

Из муки, почечного сала, нужного количества воды замесить густое и мягкое тесто. Раскатать его в пласт прямоугольной формы и смазать вишневым джемом. После этого края смочить молоком и свернуть рулетом. Завернуть рулет в пергаментную бумагу и запекать при максимальной мощности в течение 5 минут. Вынуть из печи, дать остыть, снять бумагу и нарезать ломтиками.

Пудинг молочный с изюмом

Ингредиенты

Молоко – 2 стакана, яйцо – 1 шт., масло сливочное – 1 столовая ложка, сахар – ½ стакана, мука кукурузная – 2 столовые ложки, эссенция ванильная – 2 чайные ложки, изюм – 2 чайные ложки, соль

Способ приготовления

Смешать в посуде сахар и муку, добавить соль. Затем небольшими порциями вливать молоко, постоянно помешивая. Прогревать в печи при средней мощности 4 минуты.

Отдельно взбить яйцо, добавить к нему бóльшую часть прогретой смеси муки и молока, хорошо перемешать и влить в ту посуду, где находится пудинговая смесь. Прогревать в печи при мощности выше средней в течение 3 минут.

Затем ввести сливочное масло, изюм и ванильную эссенцию, размешать и остудить.

Напитки

Готовить напитки можно в той же посуде, в которой они будут подаваться к столу. Рекомендуется соблюдать некоторые правила 1. Если напитки готовятся в нескольких чашках, то в рабочей камере печи их нужно располагать на некотором расстоянии друг от друга.

2. Если готовятся напитки, содержащие молоко, то за ними нужно следить особенно тщательно, чтобы не убежали.

3. Алкогольные напитки нельзя слишком сильно нагревать.

4. Порошок растворимого кофе нужно засыпать в чашку, налить воду и поставить в печь.

Точно так же можно сделать и другие растворимые напитки.

5. Для приготовления чая необходимо использовать фарфоровый, стеклянный или керамический чайник. Этот напиток лучше всего готовить в том количестве, которое будет использовано за один раз.

Чайник ополоснуть кипятком, засыпать нужное количество заварки и залить кипятком примерно на ⅓. Прогревать при максимальной мощности 20 секунд. Потом дать напитку отстояться 1,5 – 2 минуты и залить кипятком до верха. Через 3 – 5 секунд чай можно разливать по чашкам.

6. Кофе следует готовить в посуде большого размера, иначе при закипании напиток перельется через край. Засыпать кофе в посуду, залить предварительно приготовленным кипятком так, чтобы уровень воды не превышал ⅓ высоты посуды. Поставить полную мощность и выключить печь сразу же, как начнется процесс закипания. Дать немного постоять и разлить по чашкам.

Чай с гвоздикой

Ингредиенты

Чай – 2 чайные ложки, сахар – 1 столовая ложка, гвоздички – 3 – 4 шт., сок апельсиновый – ½ стакана, сок лимонный – ½ стакана, немного корицы

Способ приготовления

В посуду всыпать сухой чай, сахар, добавить пряности и залить кипятком. Дать постоять 1 – 2 минуты, а затем процедить и смешать с апельсиновым и лимонным соком. После этого прогревать в печи при максимальной мощности до тех пор, пока жидкость не начнет пузыриться.

Кофе двойной

Ингредиенты

Кофе молотый натуральный – 2 столовые ложки, вода – 1 стакан, сахар

Способ приготовления

Указанную норму молотого кофе разделить на 2 части. Одну часть сварить обычным способом. После этого растворить сахар в воде, добавить вторую часть кофе. Чашку поставить в печь и довести до кипения при полной мощности. Соединить в большой чашке обе части сваренного кофе.

Кофе с коньяком

Ингредиенты

Кофе молотый натуральный – 2 столовые ложки, вода – 2 стакана, сахар – 1 столовая ложка, сливки – 1 столовая ложка, коньяк – 1 столовая ложка

Способ приготовления

В подходящей посуде соединить воду, сахар и кофе. При полной мощности печи довести до кипения (примерно за 2 минуты), но не кипятить. Вынуть из печи, перемешать.

Разлить кофе по чашкам, добавить коньяк и сливки.

Кофе по-варшавски

Ингредиенты

Кофе черный молотый – 2 столовые ложки, вода – 2 стакана, сливки – 1 столовая ложка или топленое молоко – 4 столовые ложки, сахар

Способ приготовления

Сварить черный кофе. Добавить в него сахар и сливки или молоко. Снова поставить посуду с кофе в печь и довести до кипения при полной мощности. Вынуть из печи, разлить по чашкам.

Черный кофе с коньяком и желтком

Ингредиенты

Молоко – 1 стакан, желток яичный – 1 шт., кофе черный готовый – 3 столовые ложки, коньяк – 2 чайные ложки, сироп сахарный – 1 столовая ложка, кофе молотый – 1 чайная ложка

Способ приготовления

Яичный желток растереть с сахарным сиропом. Отдельно вскипятить молоко и разогреть готовый кофе.

Ввести в растертый желток горячее молоко и кофе, непрерывно помешивая.

Вылить в чашку коньяк и посыпать молотым кофе.

Кофе «Мраморный»

Ингредиенты

Кофе черный молотый – 4 чайные ложки, вода – 2 стакана, молоко теплое – 2 столовые ложки

Способ приготовления

Сварить обычный черный кофе. Разлить его по чашкам, на дно которых при помощи кондитерского шприца влить понемногу теплого молока.

Для сохранения мраморной окраски кофе с молоком не нужно перемешивать.

Какао с сахаром

Ингредиенты

Молоко – 2 стакана, порошок какао – 2 чайные ложки, сахар – 3 чайные ложки

Способ приготовления

Смешать порошок какао с сахаром, влить немного горячего молока и тщательно размешать до получения однородной смеси. После этого влить оставшееся молоко, непрерывно помешивая.

При полной мощности довести напиток до кипения.

Напиток с шоколадом и пряностями

Ингредиенты

Шоколад несладкий – 2 столовые ложки, сахар – 1 столовая ложка, молоко полужирное – 2 стакана, корица, орех мускатный, гвоздика

Способ приготовления

Половину стакана молока вылить в посуду, добавить шоколад, сахар и пряности. Поместить в печь на 3 минуты до полного растворения шоколада.

В процессе нагрева массу несколько раз перемешать. Добавить оставшееся молоко и снова прогревать в печи при полной мощности 4 минуты.

Горячий шоколад

Ингредиенты

Шоколад – 1 плитка, молоко свежее – 2 стакана

Способ приготовления

В посуду положить разломанный шоколад и прогревать в печи при полной мощности 2 минуты. Затем влить немного молока, перемешать и довести до кипения.

Дать напитку постоять 2–3 минуты и снова довести до кипения. Повторить эту процедуру в третий раз, а потом взбить.

Горячий шоколад на стол подавать следует в горячем виде.

Компот «Малиновый»

Ингредиенты

Сахар – 1 стакан, вода – 4 стакана, ягоды малины свежие – 1 стакан, вино – ½ стакана, кислота лимонная

Способ приготовления

Воду вскипятить, развести в ней сахар, добавить лимонную кислоту. Полученную смесь довести до кипения.

Ягоды малины перебрать, промыть, обсушить и залить полученным сиропом. Дать компоту постоять 1 час, после чего влить в него вино и перемешать.

Компот апельсиновый

Ингредиенты

Апельсин – 1 шт., сахар – ½ стакана, вода – 1 стакан

Способ приготовления

Сначала нужно приготовить сахарный сироп. Для этого сахар соединить с 4 столовыми ложками воды, довести до кипения при максимальной мощности. Затем снизить мощность до минимального уровня и проварить сахарный сироп в течение 5 минут. Процедить. Апельсин очистить от кожуры, нарезать поперек тонкими ломтиками, удалить семена. Оставшуюся воду кипятить с сахарным сиропом при средней мощности 2 минуты. Дать немного остыть и залить полученной жидкостью ломтики апельсина.

Сбитень «Суздальский»

Ингредиенты

Мед – ½ стакана, сахар жженый – ½ стакана, вода – 1 л, гвоздички – 10 шт., корица, имбирь, кардамон, лист лавровый

Способ приготовления

Мед развести с водой и довести до кипения при полной мощности. Затем снизить уровень мощности до минимального и варить 3 минуты. Процедить и подкрасить жженым сахаром, добавить пряности и довести до кипения при максимальной мощности.

Сбитень с мятой

Ингредиенты

Мед – ½ стакана, сахар – ½ стакана, вода – 1 ½ л, гвоздички – 3–4 шт., мята сушеная – 2 чайные ложки, лист лавровый, корица

Способ приготовления

Мед развести в 1 стакане воды, довести до кипения при полной мощности, при необходимости снять пену.

В отдельной посуде прокипятить сахар в 1 стакане воды при полной мощности. После этого слить в одну посуду медовый и сахарный сиропы. Полученную смесь варить при минимальной мощности до тех пор, пока почти половина жидкости не испарится.

В оставшейся воде прокипятить пряности и мяту при средней мощности в течение 5 минут. Влить в отвар сироп и дать настояться.

Напиток яблочно-клюквенный

Ингредиенты

Яблоки крупные сладкие – 4 – 5 шт., ягоды клюквы свежие – 1 стакан, вода – 1 стакан, сироп сахарный – ½ стакана

Способ приготовления

Яблоки вымыть, очистить от кожуры, разрезать пополам, удалить сердцевины. После этого натереть их на крупной терке. Из полученного яблочного пюре отжать сок. Влить его в посуду и довести до кипения при максимальной мощности. Дать яблочному соку постоять в течение 30 минут и, не взбалтывая осадка, осторожно перелить в другую посуду.

Клюкву перебрать, промыть, размять деревянной ложкой, добавить воду, сахарный сироп, довести до кипения при максимальной мощности, дать отстояться и осторожно перелить через марлю в яблочный сок. При желании можно в напиток положить ванилин. Перемешать, остудить и подавать на стол, положив в стакан кубики льда.

Морс апельсиновый

Ингредиенты

Вода – 3 л, апельсины – 4 шт., сахар – 1 ½ стакана, корица

Способ приготовления

С апельсинов снять цедру, удалить белую мякоть, отжать сок. Выжимки измельчить блендером, залить водой, добавить сахар, корицу, цедру и варить при минимальной мощности в течение 10 минут. После этого процедить, влить апельсиновый сок и остудить.

Компот грушевый

Ингредиенты

Груши – 4 шт., сахар – 1 стакан, вода – 2 стакана, четвертинка лимона

Способ приготовления

Немного недозрелые груши очистить от кожицы, разрезать на 4 части, удалить сердцевины. Сахар залить водой и прокипятить при средней мощности в течение 10 минут. Опустить в сироп груши и варить при минимальной мощности под закрытой крышкой в течение 6 – 8 минут. В готовый компот добавить натертый на терке лимон и перемешать.

Коктейль абрикосовый с пряностями

Ингредиенты

Сок абрикосовый с мякотью – ½ стакана, сок лимонный – 1 столовая ложка, сахар темно-коричневый – 2 столовые ложки, гвоздика, корица

Способ приготовления

В подходящей посуде смешать абрикосовый и лимонный сок, добавить сахар и пряности, хорошо перемешать и поставить в печь.

Прогревать полученную смесь при средней мощности в течение 4 минут.

На стол подавать горячим.

Напиток «Ромовый»

Ингредиенты

Сахар – ½ стакана, цедра половины лимона, гвоздика – 2 шт., вода – 2 стакана, ром – 1 столовая ложка, молоко – 2 стакана, ванилин

Способ приготовления

Сахар положить в подходящую посуду, добавить натертую цедру лимона, гвоздику, ванилин, влить воду. Довести до кипения при максимальной мощности. Снизить уровень мощности до минимального и прогревать смесь в течение 2 минут. Процедить, остудить, добавить ром и холодное молоко.

Ликер с клубникой

Ингредиенты

Сахар – 2 ½ стакана, водка – 2 стакана, ягоды клубники свежие – 3 стакана

Способ приготовления

Ягоды клубники промыть, обсушить и размять ложкой. Добавить сахар, водку и поставить в печь на 6 минут при средней мощности. После этого переключить уровень на минимальный и прогревать смесь еще 5 минут. Вынуть посуду из печи, накрыть крышкой. В таком виде дать постоять 4 дня и процедить.

Кагор с яблочным соком

Ингредиенты

Сок яблочный – 2 стакана, вода – ½ стакана, кагор – ½ стакана, цедра лимонная

Способ приготовления

Разбавить яблочный сок водой, добавить лимонную цедру и вылить в подходящую посуду. Прогревать в печи на максимальной мощности в течение 1 минуты. После этого процедить и смешать с кагором.

Пунш с лимоном

Ингредиенты

Вино красное – 2 стакана, ром – ½ стакана, сахар – 1 столовая ложка, сахар-рафинад – 2 – 3 кусочка, лимон – 2 – 3 дольки

Способ приготовления

В посуде, в которой пунш будет подаваться к столу, нагреть вино с сахаром, не доводя до кипения, при средней мощности. Положить на поверхность напитка кружочки лимона такой толщины, чтобы они выдержали вес кусочка сахара. Рафинад пропитать ромом и осторожно выложить на дольки лимона.

При подаче на стол нужно выключить свет и поджечь кусочки сахара-рафинада.

Глинтвейн

Ингредиенты

Вино – 3 стакана, коньяк – ½ стакана, сахар – 1 столовая ложка, лимон – 1 шт., гвоздика, корица

Способ приготовления

Лимон ошпарить кипятком, обсушить, проколоть несколько отверстий, в которые вставить гвоздички.

В посуду влить вино, положить подготовленный лимон, корицу, сахар и прогревать 2 минуты на полной мощности. Затем добавить коньяк, закрыть крышкой и дать постоять немного.

После этого прогреть так, чтобы напиток был достаточно горячим, но до кипения не доводить. Перед подачей на стол вынуть из напитка лимон и корицу.

Пунш с корицей

Ингредиенты

Вода – 1 стакан, портвейн – 2 стакана, сахар – 3 чайные ложки, сок лимонный – 1 столовая ложка, кожура половины лимона, корица, орех мускатный

Способ приготовления

Смешать в подходящей посуде воду и портвейн, добавить сахар, сок лимона, мускатный орех, кожуру лимона, корицу. Перемешать и поставить в печь.

При средней мощности прогревать в течение 3 минут, дать немного постоять. Удалить из напитка лимонную кожуру и пряности.

Пунш «Охотничий»

Ингредиенты

Вино белое – 1 стакан, шампанское – 1 бокал, ром – 1 чайная ложка, сахар – 2 стакана, гвоздика, корица, цедра лимона

Способ приготовления

В просторной посуде довести до кипения белое вино с сахаром (мощность – максимальная). Затем добавить гвоздику, корицу, цедру лимона.

Полученную смесь прогревать еще 2 – 2,5 минуты при той же мощности. Готовый пунш процедить, влить ром, а потом добавить шампанское. Разлить по бокалам и подать к столу.

Грог ромовый с яичными желтками

Ингредиенты

Молоко – 1 стакан, желтки яичные – 2 шт., сахар – 2 чайные ложки, ром – 1 столовая ложка, джин – 1 чайная ложка, корица молотая

Способ приготовления

Растереть желтки с сахаром. Вскипятить молоко на средней мощности. Помешивая, влить тонкой струйкой в молоко желтковую смесь, затем процедить через сито. Добавить ром и джин, перемешать и посыпать молотой корицей.

Напиток «Старая Англия»

Ингредиенты

Сок апельсиновый – 4 стакана, сок лимонный – ½ стакана, сахар – ½ стакана, гвоздика – 1 чайная ложка, орех мускатный

Способ приготовления

В подходящей посуде смешать апельсиновый и лимонный соки, добавить сахар, гвоздику и мускатный орех. Хорошо перемешать и поставить в печь на 10 минут при полной мощности. Затем снизить уровень мощности до минимального и прогревать смесь еще 7 минут. Разлить по чашкам и подать к столу.